మీ పిల్లలకి వంటలు






మీ పిల్లలకి వంటలు

(స్వీట్స్ & హాట్స్)

సరస్వతి పబ్లికేషన్

అరండల్‌పేట, విజయవాడ




మీ పిల్లలకి వంటలు

మైథిలీ వెంకటేశ్వరరావు

₹ 40/-

పేజ్ మేకింగ్:
సరస్వతి గ్రాఫిక్స్
విజయవాడ

ప్రథమ ముద్రణ:
జూలై 2011

ముద్రణ:

ముఖచిత్రం:
రమణ

పబ్లిషర్స్ :
సరస్వతి పబ్లికేషన్
అరండల్‌పేట, విజయవాడ

ఇందులోని వంటలు ప్రాథమిక పరిజ్ఞానం కోసం మాత్రమే. తయారీ విధానాన్ని బట్టి ఎంతమందికి కావాలో చూసుకొని, దాని ప్రకారంగా పాళ్లు సరిచూచుకొని వంట చేసుకోగలరు.

విషయసూచిక

రోజీ ఫ్లవర్స్
వేజ్ శాండ్‌విచ్
బేబికార్న్-65
రా పీనట్ స్నాక్
బాసుంది
టొమోటో పన్నీర్
పన్నీర్ న్యూడిల్స్
అటుకుల కర్రీ ఫ్రై స్నాక్
బాదం పాయసం
తర్బూజా ఛాట్
కోకోనట్ చాప్స్
పన్నీర్ పరోటాలు
చంద్రకాంతలు
సాస్ట్ ఫ్రెంచ్ బీన్స్
గోబీ-65
బాదం బర్ఫీ
ఇంట్లోనే పిజ్జాలు
ఆవిరి కుడుము
బొబ్బట్లు
కొబ్బరి లౌజు
మైసూర్‌పాక్
బెంగాలీ స్వీట్
తాటిరొట్టె
మరమరాలు, దాల్‌తో మసాలా
టొమోటో ఆమ్లెట్
తీపి గారెలు
మిల్క్‌తో బ్రెడ్
రవ్వ దోశె
టొమోటా జామ్
శాండ్‌విచ్
సలాడ్ క్యాప్రస్
వెనిల్లా బన్
గోధుమ పిండితో అట్టు
బెల్లం పూరీలు
స్వీట్ మైదా తీపి బిస్కెట్లు
పూరీ కచోరీ
మైసూర్ బోండా
ఫ్రూట్స్ సలాడ్
కోవా బర్ఫీ
బుల్లెట్స్
శెనగల ఫ్రై
పానీపూరీ
మాషేమెలోస్
జొన్నరొట్టె
చిలగడదుంపల లడ్డు
టమోటాసూప్
కోవా రోల్స్
డోనట్
గొట్టంకాజా (కాకినాడ కాజా)
చిట్టిముత్యాల లడ్డు
పంతువ
నవరత్న బాత్

మీ పిల్లలకి వంటలు

మంచుముద్దలు

కావలసిన పదార్థాలు :

బ్రెడ్	:	ఒక ప్యాకెట్
జామ్	:	200 గ్రాములు
జీడిపప్పు	:	25 గ్రాములు
కిస్‌మిస్	:	25 గ్రాములు
పాలు	:	1 లీటరు
పంచదార	:	250 గ్రాములు
కస్టర్డ్‌పౌడర్	:	200 గ్రాములు
చెర్రీపళ్ళు	:	25గ్రాములు
ఐసింగ్‌షుగర్	:	25 గ్రాములు
క్రీమ్	:	2 టేబుల్ స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం :

బ్రెడ్‌ను తీసుకుని అంచులలో మాడి ఉండే భాగాన్ని తొలగించండి. ప్రతి బ్రెడ్ ముక్కపై జామ్‌ను పూసి వాటిని ఒక గిన్నెలో ఉంచి కాచి చల్లార్చిన పాలను ఒక గిన్నెలో పోయండి. కొద్దిసేపటి తర్వాత ఇందులో జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్‌లను వేపి కలిపి పాలల్లోనానిన బ్రెడ్‌ను చిన్న ఉండలుగా చేసుకుని ఒక పళ్ళెంలో అమర్చండి. ఒక కప్పు నీళ్ళలో కస్టర్డ్ పౌడర్‌ను కలిపి ఉంచుకోవాలి. ఒక గిన్నెలో పాలు తీసుకుని పొయ్యిపై ఉంచి వేడిచేయాలి. మరుగుతున్న పాలల్లో కలిపి ఉంచుకున్న కస్టర్డ్‌ను పోస్తూ గరిటెతో కలుపుతూ ఉంటే దగ్గరకు తయారవుతుంది. దీనిలో పంచదారు కలిపితేకస్టర్డ్ తయారవుతుంది. ఇలా తయరైన కస్టర్డ్‌ను ఉండలపై పోయండి. ఒక గిన్నెలో క్రీమ్‌ను తీసుకుని అందులో ఐసింగ్ షుగర్‌ను కలిపి దానిని కూడా ఉండలపై పోయాలి. ఇలా చేయడం ఉండల చుట్టూ మంచు పేరుకున్నట్లు తయారవుతుంది. సగానికి కోసిన చెర్రీ పళ్లను మంచు ముద్దలపై అమర్చి రిఫ్రిజిరేటర్‌లో ఉంచి చల్లబరచి ఆరగించండి.

అటుకులతో మిక్చరు

కావలసిన పదార్థాలు :

అటుకులు	:	1/4 కిలో
నూనె	:	1/4 కిలో
జీలకర్ర	:	1 స్పూను
ఉప్పు, కారం	:	తగినంత
కరివేపాకు	:	5 రెబ్బలు
వేరుశనగపప్పు	:	1 1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా అటుకుల్ని శుభ్రం చేసి స్టవ్‌మీద మూకుడుని పెట్టి నూనెనిపోసి కాగిన తరువాత చిల్లుల గరిటలో అటుకులుపోసి నూనెలో ముంచాలి. అటుకులు వేగిన తరువాత తీసి ఒక పళ్ళెంలో పోసుకోవాలి. ఇలా అన్నీ వేపుకున్న తరువాత వేరుశనగ పప్పుని కూడా నూనెలో వేయించి అటుకుల్లో కలుపుకోవాలి. జీలకర్ర, కరివేపాకుని కూడా వేయించి కలుపుకోవాలి. ఉప్పు, కారం చేతితో అన్నింటిని బాగా కలియపెట్టి ఒక డబ్బాలో ఈ మిక్చర్ని పోసుకుంటే చాలా రోజుల వరకు నిల్వ వుంటుంది.

సూజీ అప్పాలు

కావలసిన పదార్థాలు

మైదా	:	1 కప్పు
రవ్వ	:	1/2 కప్పు
పంచదార	:	1/2 కప్పు
పాలు	:	1 కప్పు
మిక్సిడ్ డ్రై ఫ్రూట్స్	:	2 టేబుల్ స్పూన్లు
నూనె లేదా నెయ్యి	:	సరిపడా

తయారు చేయు విధానం

ముందుగా మైదా పిండిని కొంచెం నూనె, గోరు వెచ్చని నీరు పోసి మెత్తగా కలపాలి. అరకప్పు నూనె వేడి చేసి రవ్వను బంగారు రంగులోకి వచ్చే వరకు వేయించాలి. అరకప్పు పంచదారను నీటిలో కలపాలి. తరువాత దానిలో పాలు పోసి కలపాలి. గట్టి పడే వరకు ఉడకబెట్టాలి. ఆ తరువాత మైదాను చిన్న చిన్న ఉండలుగా చెయ్యాలి. చపాతీ లాగా ఒత్తి మధ్యలో రవ్వ మిశ్రమాన్ని కలిపి నూనెలో సన్నని మంట మీద బంగారు రంగులోకి వచ్చే వరకు వేయించాలి. వేగిన తరువాత వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

గోధుమపిండి పకోడీలు

కావలసిన పదార్థాలు :

గోధుమపిండి	:	పావుకిలో
బియ్యప్పిండి	:	పావుకిలో
పచ్చిమిర్చి	:	6
ఉల్లిపాయలు	:	3
తినేసోడా	:	చిటికెడు
ఉప్పు,కారం	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

గోధుమపిండి జల్లించి, ఉల్లిపాయలు తరగాలి. పచ్చిమిర్చి తరిగి గోధుమపిండి, బియ్యప్పిండి కలిపి ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిర్చి, ముక్కలు, ఉప్పు, కారం,

సోడావేసి నీళ్ళలో పిండి కలపాలి. బాణలిలో నూనె వేసి యీ మిశ్రమంతో పకోడీలు వేసి వేపాలి.

మన్మథ్ రోటీ

కావలసినపదార్థాలు

మైదా	:	500గ్రాములు
ఆరెంజ్ జ్యూస్	:	250మి.లీ.
పచ్చికొబ్బరి కోరు	:	ఒక కప్పు
ఉప్పు	:	తగినంత
రిఫైన్డ్ ఆయిల్	:	50గ్రా
రెడ్ ఆరెంజ్ కలర్	:	చిటికెడు

తయారు చేయు విధానము

మైదా పిండిలో ఉప్పు కలిపి జల్లించండి. దీన్ని బౌల్‌లో వేసి ఆరెంజ్ జ్యూస్, రెడ్ ఆరెంజ్ కలర్ కలిపి మెత్తని పిండి ముద్దలా చేయండి. దీన్ని పదహారు సమాన భాగాలుగా చేయండి. పది నిమిషాల తర్వాత ఒక్కో ముద్దనూ చపాతీలా అట్లకర్రతో చేసి కొబ్బరి కోరు జల్లండి. దీని మీద మరో చపాతీని పెట్టి మళ్లీ వత్తండి. ఇలా చేసిన పిదప, హార్ట్ షేప్ లో కట్ చేయండి. వీటిని పెనం మీద కాల్చేటప్పుడు రెండు టీస్పూన్ల రిఫైన్డ్ ఆయిల్ పోయండి. తయారైన మన్మథ్ రోటీని పనీర్ కూరతో గానీ, కోఫ్తా కర్రీతో గానీ తినవచ్చు.

ఇలంబ్రీకాయలు

కావలసిన పదార్థాలు :

మైదా	:	500గ్రాములు
పంచదార	:	అరకేజీ
కొబ్బరికాయ	:	1
మైదా	:	1 కేజీ
నెయ్యి	:	700 గ్రా

తయారుచేయు విధానం :

నువ్వుపప్పు వేపి,బెల్లంమెత్తగా నూరి నీళ్ళలో వేసి పాకం పట్టాలి. తీగపాకం

వచ్చినప్పుడు మైదాపిండి,నువ్వుపప్పు, బియ్యప్పిండి వేసి వుండకట్టకుండా బాగా కలపాలి. తర్వాత ఆ ముద్దని చిన్న చిన్న వుండలుగా చేసి వాటిని బిళ్లలుగా వత్తాలి. గిన్నెలో నెయ్యి వేసి, కాగాక నువ్వుల బిళ్ళలు వేసి వేయించాలి.

రిబ్బన్‌పకోడి

కావలసిన పదార్థాలు :

సెనగపిండి	:	400 గ్రా॥
బియ్యప్పిండి	:	100 గ్రా॥
కొత్తిమీర	:	4 కట్టలు
పచ్చిమిర్చి	:	రెండు
ఉప్పు	:	తగినంత
జీలకర్రపొడి	:	1 టీ స్పూన్
కారం	:	1 టీ స్పూన్
నెయ్యి	:	50 గ్రా॥
రిఫైన్డ్ ఆయిల్	:	వేయించడానికి సరిపడా

తయారుచేయు విధానం :

సెనగపిండి, బియ్యప్పిండి కలిపి జల్లించండి. ఇందులో ఉప్పు, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర, పచ్చిమిర్చి, జీలకర్రపొడి, కారం కలపండి. పిమ్మట వేడి చేసిన నెయ్యిని పిండిలో పోసి కలియబెట్టండి. తరువాత ఇందులో నీళ్ళు పోసి గట్టి ముద్దలా చేయండి. జంతికల గొట్టంలో రిబ్బన్ ఆకారంలో వచ్చే అచ్చును ఉంచి, ముందుగా కలిపిన పిండిని పెట్టి వేడి నూనెలో వత్తి ఎర్రగా వేయించండి. నోరూరించే రిబ్బన్ పకోడీ రెడీ!

మాల్‌పూరి

కావలసిన పదార్థాలు :

మైదా	:	3 కప్పులు
పంచదార	:	3 కప్పులు
పాలు	:	2 కప్పులు
నూనె	:	అరకిలో

నెయ్యి	:	3 స్పూన్లు
మిఠాయిరంగు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండిలో పాలు, మిఠాయిరంగు, పంచదార, నెయ్యి కలిపి పూరీ పిండిలాగా కలపాలి. పంచదార బాగా కలిసేటట్లు గరిటె జారుగా కలపాలి. గిన్నెలో నూనె వేసి బాగా కాగాక గరిటెతో జంతికల మాదిరిగా ఈ పూరీ మధ్యలో చిల్లులుగా వుంచితే చాలు బాగుంటుంది.

మినపపిండి జంతికలు

ఇందుకు కావలసినవి :

మినప్పప్పు	:	250 గ్రా
బియ్యం	:	1 కిలో
నూనె	:	1 కిలో
వాము	:	3 స్పూన్లు
ఉప్పు	:	తగినంత
నూనె	:	1/2 కిలో

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా మినప్పప్పుని దోరగా వేయించి మెత్తగా పిండి పట్టించుకోవాలి. ఈ పిండిలో వామునీ, వేడి చేసిన నూనెని వేసి బాగా కలపాలి. తరువాత ఉప్పుని, నీటిని సరిపడా పోసి కలపాలి. పిండి గట్టిగా ముద్దయ్యే వరకూ కలపాలి. బూర్లె మూకుడులో నూనెపోసి స్టవ్‌మీద పెట్టి మరగనివ్వాలి. నూనె మరిగిన తరువాత చక్రాల గిద్దలలో పిండిని పెట్టి, కాగుతున్న నూనెలో గుండ్రంగా పిండాలి. దోరగా వేయించి తీసి పళ్ళెంలో వేసుకోవాలి. పిండంతా అయిపోయేవరకూ ఈ విధంగా చేసుకుని కాస్త చల్లారిన తరువాత నిల్వ చేసుకోవాలి. ఇవి కరకరలాడుతూ ఎంతో రుచిగా వుంటాయి.

పూర్ణం బూరెలు

కావలసిన పదార్థాలు :

మినపప్పు	:	అరకిలో

బియ్యప్పిండి	:	అరకిలో
శెనగపప్పు	:	అరకిలో
బెల్లం	:	అరకిలో
ఏలకులు	:	10
తినేసోడా	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా మినపప్పు నానబెట్టి శుభ్రంగా కడిగి మెత్తగా రుబ్బాలి. బియ్యప్పిండి, సోడా వేసి 2 గంటలు నానబెట్టాలి. శెనగపప్పు ఉడికించి నీరు పోయకుండా బెల్లం, ఏలకులు వేసి మెత్తగా రుబ్బి ఉసిరికాయంత ఉండలు చుట్టుకోవాలి. గిన్నెలో నూనె వేసి బాగా కాగాక శెనగపప్పు ఉండలు మినప్పిండిలో ముంచి నూనెలో వేసి వేయించాలి.

సమోసా

కావలసిన పదార్థాలు

గోధుమపిండి	:	100 గ్రా.
మైదాపిండి	:	200 గ్రా.
బంగాళదుంపలు	:	1 పెద్దది
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు
బఠాణీలు	:	1 కప్పు
పసుపు	:	కొంచెం
కారం	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు
సన్నని తరుగు		
నిమ్మకాయ	:	1
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	1/2 కిలో
కేరెట్టు	:	1 పెద్దది

తయారుచేయు విధానం:

రెండు పిండిలను కలిపి జల్లించి తగినంత ఉప్పు, 1 చెంచా నూనె వేసి

సరిపడ నీరు పోసి చపాతీ పిండిలా కలపాలి. బంగాళదుంప, కేరెట్స్ ముక్కలు కోసి దానికి బఠాణీ కలిపి ఉడికించి ఉంచాలి. బాండీలో నూనె వేసి ఉల్లి ముక్కలను వేసి ఎర్రగా వేపి దానికి ఉడికించిన కూరలు వేసి, కారం, ఉప్పు, పసుపు వేసి వేపి దించాలి. దానిమీద కొత్తిమీర చల్లి నిమ్మరసం పోసి బాగా కలిపి ప్రక్కన ఉంచాలి. చపాత పిండిని నిమ్మకాయ సైజులో తీసుకొని బాల్స్‌లా చేసి ఒక్కొక్కదాన్ని చపాతీలా చేసి వాటిని సగానికి కట్ చేసి సగ భాగాల మధ్యలో కూర మిశ్రమాన్ని పెట్టి త్రికోణపు ఆకారంలో మడవాలి. లేదా రెడీమేడ్ సమోసా తయారు చేసేవి ప్లాస్టిక్‌వి తీసుకొని అర చపాతీని పెట్టి కూర పెట్టి మూసి ఎక్కువైన చపాతీని తీసివేసి కాగిన నూనెలో ఎర్రగా వేయించి తీయాలి. టేస్ట్‌గా ఉండే ఈ సమోసా చేయుటం కొంచెం సమయం ఎక్కువగా పట్టినా పిల్లలు బాగా ఇష్టపడతారు.

హాట్ కాజా

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి	:	1కిలో
కారం, ఉప్పు	:	తగినంత
నూనె	:	1/2 కిలో

తయారుచేయు విధానం

గోధుమపిండి ఒక బేసిన్‌లోకి తీసుకోవాలి. దీంట్లో ఉప్పు కారం కొద్దిగా మరిగిన నూనె కూడా వేసి తగినంత నీరు పోసి చపాతీ పిండిలా కలుపుకోవాలి. జామకాయంత ముద్దను తీసుకొని పెద్ద పీట లేదా టేబుల్ మీద గాని కొద్దిగా మందంగా పూరీలా సాదాలి. తరువాత చాకుతో అంగుళం తేడాతో అడ్డంగా నిలువుగా కోయాలి. ఒక్కొక్క ముక్క విడివిడిగా తీసుకొని ప్లేట్‌లో పెట్టుకోవాలి. బాండీలో నూనె పోసి స్టౌవ్ మీద పెట్టి నూనె మరిగిన తరువాత వాటిని వేసి వేయించి పక్కన పెట్టాలి. అలా మొత్తం చేయాలి. ఇవి వారం, పది రోజుల వరకు నిల్వవుంటాయి. తీ తేలికగా అయ్యే హాట్ ఇది.

ఆలూ వడ

కావలసిన పదార్థాలు

శెనగపిండి	:	1/2 కిలో
బంగాళాదుంపలు	:	1/2 కిలో

వేరుశెనగపప్పు	:	100 గ్రా.
ఎండుమిర్చి	:	15
జీలకర్ర	:	2 చెంచాలు
వెల్లుల్లి రెబ్బలు	:	20
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	1/2 కిలో

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా వేరుశెనగపప్పు వేపి ఉంచాలి. దానికి అల్లం, వెల్లుల్లి, ఎండుమిర్చి, ఉప్పు కలిపి మిక్సీ వేసి ఉంచాలి. బంగాళదుంప ముక్కలను నూనెలో దోరగా వేపుకోవాలి. శెనగపిండిలో నీరు, కొంచెం ఉప్పు వేసి మెత్తటి పకోడిల పిండిలా కలిపి ఉంచాలి. బంగాళదుంప ముక్కల్లో వెల్లుల్లి మిశ్రమం వేసి బాగా కలిపి ముద్దలా చేయాలి. బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తర్వాత ఆలు మిశ్రమాన్ని కొంచెం తీసుకుని ఉండచేసి వడలాగా వత్తి దాన్ని శెనగపిండిలో ముంచి కాగిన నూనెలో వేసి ఎర్రగా వేపి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

జాంగ్రీ

కావలసిన పదార్థాలు :

మినపప్పు	:	అరకిలో
పంచదార	:	1 కిలో
బియ్యం	:	3 స్పూన్లు
నెయ్యి	:	అరకిలో

తయారుచేయు విధానం :

బియ్యం, మినపప్పులని వేర్వేరుగా నానబెట్టి చిల్లుల పళ్ళెంలో వెయ్యాలి. తడి లేకుండా, పల్చబడనివ్వకుండా మెత్తగా రుబ్బాలి. పంచదార పాకం పట్టాలి. కొంచెం రంగుపాలల్లో కలిపి పాకం వెయ్యాలి. పళ్ళెంలో నెయ్యి వేసి కాగాక కాజాకుట్టుకున్న రుమాలులో చిన్న ముద్దలు మినపిండివేసి గట్టిగా మూటలా కట్టి నేతి వేసి దోరగా వేయించి పాకంలో వెయ్యాలి. అన్ని ఇదే మాదిరిగా చేసి పాకంలో వేసి బాగా నాననిచ్చి తియ్యాలి.

పొంగలి

కావలసిన పదార్థాలు

బియ్యం	:	60 గ్రా
పెసరపప్పు	:	60 గ్రా
ఉప్పు	:	సరిపడినంత
నెయ్యి	:	6 చెంచాలు
నీరు	:	అరలీటరు
మిరియాల పొడి	:	సరిపడ
జీలకర్ర	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బియ్యం, పప్పులను కలిపి శుభ్రంగా కడగాలి. వాటికి నీరు జత చేసి ఉప్పు, మిరియాల పొడి కూడా జత చేసి మెత్తగా ఉడికించాలి. మిశ్రమం ఉడికి గరిట జారుగా అవుతుంది. బాండీలో నెయ్యి వేసి కాగిన తరువాత జీలకర్ర వేసి వేపి ఆ నేతిని పొంగలికి జతచేసి బాగా కలిపి దించాలి. గోరు వెచ్చగా అయిన తరువాత తినిపించాలి.

చెక్కపకోడి

కావలసిన పదార్థములు

శెనగపిండి	:	3 డబ్బాలు
బియ్యంపిండి	:	1 1/2 డబ్బా
పచ్చిమిర్చి	:	6
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
ఉప్పు	:	తగినంత
కరివేపాకు	:	రెబ్బలు
సోడా	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం

శెనగపిండి, బియ్యంపిండి శుభ్రంగా జల్లించి ఒక బేసిన్‌లో కలిపి పెట్టుకోవాలి. అల్లం, ఉప్పు, మిర్చి వేసి మెత్తగా మిక్సీ పట్టి ఒక చిన్న గిన్నెలో నూనె

రెండు గరిటెలు పోసి మరిగిన తరువాత ఆ నూనెని శనగ బియ్యం పిండి మిశ్రమంలో పోయాలి. తరువాత తీసిన రసం కూడా పోసి సోడా ఉప్పుకూడా వేసి అవసరమైనన్ని నీరు పోసి పూరీ పిండిలాగా కలుపుకోవాలి. కరివేపాకు తుంపి వేసి కలపాలి. చెక్క పకోడి చక్రము తీసుకొని నూనె రాసి ఉంచాలి. బాండీలో నూనె పోసి స్టవ్ మీద పెట్టాలి. మరిగిన తర్వాత చట్రకములో పిండి పెట్టి బాండీలో నూనె మీద ఈ చట్రము పెట్టి పిండిని చేత్తో కాస్త గట్టిగా నొక్కుతూ వేస్తుంటే చిన్న కాజాల లాగా నూనెలో పడతాయి. ఎర్రగా వేగిన తరువాత తీసివేయాలి. అలా మొత్తం పిండి చేసుకోవాలి. వారం రోజులు నిలువ ఉండే ఈ చెక్క పకోడిని అందరు బాగా ఇష్టపడతారు.

వెజిటబుల్ సూప్

కావలసిన పదార్థాలు

క్యారెట్	:	1
క్యాలీఫ్లవర్	:	1కప్పు ముక్కలు
బీన్స్	:	1/2కప్పు ముక్కలు
బంగాళదుంపలు	:	1/2 కప్పు ముక్కలు
ఉల్లిపాయ	:	1
కరివేపాకు	:	1 రెమ్మ ఆకులు
నెయ్యి	:	1 చెంచా
నీరు	:	పావు లీటరు
ఉప్పు	:	సరిపడ
మిరియాల పొడి	:	చిటికెడు
క్రీం	:	1 చెంచా
పంచదార	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా క్యారెట్ చెక్కు తీసి ముక్కలు కట్ చేయాలి. అన్ని ముక్కలను శుభ్రంగా కడిగి నీటిలో వేసి ఉడికేంత వరకూ ఉడికించాలి. తరువాత ఉడికిన ముక్కలను బాగా మెదిపి చిల్లుల పళ్ళెంలో పోసి వడగట్టి ఆ సూపును మరోసారి వేడిచేసి దించాలి. తరువాత నేతిలో ఉల్లిముక్కలు వేసి వేపి సూప్‌కి జతచేయాలి. చివరగా సరిపడ ఉప్పు, పంచదార, క్రీం, మిరియాల పొడి వేసి బాగా కలిపి గోరు వెచ్చగా అయన తరువాత పిల్లలకు తినిపించాలి. పిల్లలకు కూరగాయ

ముక్కలు ఇష్టంగా తింటే ఆ ముక్కలను మెదపకుండా అలాగే తినిపించాలి.

బిస్కెట్ పూరీ

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	2 కప్పులు
గోధుమపిండి	:	2 కప్పులు
బొంబాయిరవ్వ	:	8 కప్పులు
నెయ్యి	:	1/2 కప్పు
సోడా	:	కొంచెం
ఉప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

అన్నీ పిండ్లను జల్లించి శుభ్రపరచి ఒక బేసిన్‌లోకి తీసుకోవాలి. నీరు పోసి పూరీ పిండికన్నా గట్టిగా ఉండేటట్లు కలుపుకోవాలి. 45 ని॥లు నాననివ్వాలి. తరువాత పీట మీద లేదా టేబుల్ మీద వేసి బాగా మర్ధించి పిండి తీసుకొని పూరీ సైజులో పూరీ కర్రతో కొద్దిగా మందంగా వొత్తుకోవాలి. ఒకమూతతో వత్తి బిళ్ళలను పక్కన పెట్టి అలా మొత్తం పిండి చేయాలి. నూనె కాగనిచ్చి దాంట్లో ఈ బిళ్ళలను వేసి ఎర్రగా వేయించి తయారుచేసిన బిస్కెట్ పూరీలు వారం రోజుల వరకు ఉంటాయి.

నట్టీ బ్రిట్టల్స్

కావలసిన పదార్థాలు :

గుడ్లు	:	1
మైదా	:	115 గ్రా॥
చక్కెర	:	55 గ్రా॥
ఉప్పు	:	కొద్దిగా
వేరుశెనగపప్పు	:	30 గ్రా॥
ఐసింగ్‌షుగర్	:	55 గ్రా॥

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండిలో ఉప్పును కలిపి జల్లించండి. వెన్నలో చక్కెర వేసి క్రీమ్‌లాగ కలపాలి. దీనిలోకి కోడి గుడ్లలోని పచ్చ సొనను కూడా వేసి కలపాలి. ఇలా

తయారయిన పదార్థాన్ని ఒక పీట మీద వేసి అరచేతితో రుద్దుతూ రూళ్ళ కర్రలాగ పొడవుగా చెయ్యాలి. ఈ పెన్సిల్ ఆకారంలో ఉండే పదార్థాన్ని మీకు ఇచ్చిన ఆకారంలో మడిచిఉంచండి. దీనిని గుడ్లు తెల్లసొనలో ముంచితియ్యాలి. వేరుశెనగ పప్పులను సన్నని బద్దలుగా చేసి వాటి మీద చల్లాలి, సుమారు 200 డిగ్రీల సెల్సియస్ వద్ద 20 ని॥లుపాటు ఓవెన్‌లో బేక్ చెయ్యాలి. ఐసింగ్ షుగర్ తీసుకుని దానికి కొద్దిగా వెచ్చని నీరు కలిపి అందులో బేక్‌చేసిన వాటిని ముంచి తియ్యాలి,. ఇలా ముంచినప్పుడు ఇది పలుచగా పూతలాగా మాత్రమే ఉండాలి.

సాల్టు బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	4కప్పులు
వెన్న	:	200గ్రాములు
నెయ్యి	:	200 గ్రాములు
ఉప్పు	:	2 చెంచాలు
పాలు	:	3/4 కప్పు
అజవాని గింజలు	:	2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం :

మైదా, ఉప్పు కలుపుకొని దాంట్లో అజవాని గింజలు, నెయ్యి, వెన్న వేసి బాగా కలిపి సగంపాలు కూడా పోసి కలపాలి. ముద్దగా చేసుకొని 1/2 సెం.మీ మందంగా చపాతీలా ముద్దను వత్తుకొని బిస్కెట్లులా కట్ చేసుకొని గోధుమరంగు వచ్చేంత వరకు బేక్ చేసి చల్లార్చి సీసాలో పెట్టాలి.

సాదాజింతికలు

కావలసిన పదార్థములు

శెనగపప్పు	:	1/4 కిలో
కొట్టుడు బియ్యం పిండి	:	1/2 కిలో
కారం	:	1 చెంచా
జీలకర్ర, ఉప్పు,	:	తగినంత
నూనె	:	1/2 కిలో

తయారుచేయు విధానం

శెనగపప్పును నానబోసి మెత్తగా మిక్సీ లేదా రుబ్బి ఉంచుకోవాలి. ఒక బేసిన్‌లోకి తీసుకొని ఉప్పు, జీలకర్ర, కారం, బియ్యం పిండిని బాగా కలపాలి. పొడిగా వుంటే కొంచెం నీరు పోసి కలపాలి. బాండీలో నూనె కాగిన తర్వాత జంతికలు గొట్టం ద్వారా నూనెలోకి వొత్తి ఎర్రగా వేయించి తీసి తినటమే.

నువ్వుల బిస్కట్లు

ఇందుకు కావలసినవి :

నువ్వులు	:	300 గ్రా
మైదా	:	300 గ్రా
శనగపిండి	:	200 గ్రా
డాల్డా లేదా నెయ్యి	:	160 గ్రా
పంచదార	:	400 గ్రా
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
బేకింగ్ పౌడర్	:	10 గ్రా

తయారుచేయు విధానం:

నువ్వులను ఖాళీ బాండీలో వేసి సన్నని మంట మీద కలుపుతూ వేపుకోవాలి. వేగిన వీటిని చల్లార్చి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. ఇదే విధంగా శనగపిండిని, మైదాను విడివిడిగా సన్నని మంట మీద కలుపుతూ వేపాలి. మూడింటిని ఖాళీ బేసిన్‌లో పోసి వీటికి సరిపడ ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్, పంచదారను కూడా మిక్సీలో వేసి పొడి చేసి ఆ పొడినిన జతచేసి అన్నీ కలిసేలా బాగా కలపాలి. ఈ పిండిని కరిగిన డాల్డా లేదా నేతితో పూరీ పిండిలా ముద్దగా కలుపుకోవాలి. ఈ పిండిని సమానంగా ఉండలు చేసి ఆ ఉండలను సాదుకోవాలి. చిన్న చిన్న బిస్కెట్ల సైజులో కట్ చేసి వాటిని బేక్ చేసుకోవాలి. లేదా వేరుశనగ బిస్కట్లలో చెప్పిన పద్ధతిలో తయారు చేసుకోవాలి.

జంతికలు

కావలసిన పదార్థములు

పచ్చిశెనగపప్పు	:	1/2 కిలో

బియ్యం	:	1కిలో
కారం	:	తగినంత
నూనె	:	1కిలో
ఉప్పు, జీలకర్ర	:	సరిపడినంత

తయారుచేయు విధానం

పచ్చి శెనగపప్పు, బియ్యం శుభ్రపరచి మర పట్టించాలి. ఆ పిండిని జల్లించి ఒక బేసిన్‌లో పోసి ఉప్పు, కారం, జీలకర్ర సరిపడినంత వేసుకొని కలపాలి. గిన్నెలో రెండు, మూడు గరిటెల నూనె పోసి కాగిన తర్వాత పిండిలో పోసి కలపాలి. తరువాత తగినంత నీరు పోసుకొని పిండి కలుపుకోవాలి. బాండీలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పిండిని చక్రాల గిద్దలోకి తీసుకుని ఒత్తుకోవాలి. ఎర్రగా వేగిన తర్వాత తీసి భద్రపరచి కావలసినప్పుడు తినటమే.

క్యారెట్ హల్వా

ఇందుకు కావలసినవి :

క్యారెట్	:	1/2కిలో
పాలు	:	1 కప్పు
పంచదార	:	1/4కిలో
యాలకులపొడి	:	చిటికెడు
నెయ్యి	:	100 గ్రా
వేపిన జీడిపప్పు	:	2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా క్యారెట్ చెక్కు తీసి తురిమి ఉంచాలి. లేదా మిక్సీ వేసి మెత్తగా చేసుకోవాలి. పాలు బాగా మరిగించి 1 కప్పు తీసుకోవాలి. బాండీలో క్యారెట్ తురుము వేసి సన్నని మంట మీద ఉంచి చెంచా కలుపుతూ బాగా వేపాలి. తరువాత పాలు పోసి మెత్తగా ఉడికించాలి, తురుము బాగా ఉడికిన తరువాత పంచదార వేసి ఉడికించాలి. మిశ్రమం ఉడికి చిక్కబడుతున్నప్పుడు నెయ్యి, జీడిపప్పు పొడి యాలకులపొడి వేసి ఒక నిమిషం పాటు ఉడికించి దించాలి. ఈ హల్వాను కొంచెం కప్పులోకి తీసి చల్లారిన తరువాత చెంచాతో కొంచెం కొంచెంగ తినిపించాలి. పుష్టికరమైన ఆహారమే కాక చక్కటి రుచి కూడా ఉంటుంది.

పన్నీర్ బజ్జీ

కావలసిన పదార్థములు

పన్నీర్	:	200గ్రా
శెనగపిండి	:	150 గ్రా॥
అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు	:	తగినంత
కారం	:	1/2 స్పూను
తినేసోడా	:	చిటికెడు
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం

పనీర్‌ను రెండు అంగుళాల పొడవు 1 అం॥ వెడల్పు ఉండేటట్లు చాకుతో కోసి ఒక పళ్ళెంలో ఉంచాలి. గిన్నెలో శెనగపిండి అల్లం వెల్లుల్లి, ముద్ద, కారం, తినేసోడా తగినంత ఉప్పు కలిపి నీళ్ళు పోసి బజ్జీల పిండిలో ముంచి మురుగుతున్న నూనెలో వేసి ఎర్రగా వేయించాలి. ఇవి వైరైటీ బజ్జీలు దీంట్లోకి సాస్ లేదా పొదీనా చట్నీలు సర్వ్ చేయాలి. ఈ బజ్జీలు వేడి వేడిగా తింటేనే బాగుంటాయి.

క్యారెట్ హెల్దీ ఫుడ్

కావలసిన పదార్థములు

క్యారెట్	:	1/2 కిలో
పాలు	:	1/2 లీటరు
పంచదార	:	75గ్రా
నెయ్యి	:	పావుకప్పు
బాదంపప్పు	:	7
కిస్‌మిస్	:	6
కోవా	:	1/2 కప్పు
సిల్వర్ ఫాయిల్	:	1
యాలకులపొడి	:	1/2 చెంచా
జీడిపప్పు	:	4

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా క్యారెట్ చెక్కు తీసి వాటిని శుభ్రంగా కడిగి తురిమి ఉంచాలి. తరువాత పాలను మందపాటి గిన్నెలో పోసి సగం అయ్యే వరకు మరగించాలి. మరిగిన పాలలో క్యారెట్ తురుము వేసి కలుపుతూ ఉడికించాలి. పాలు ఇగిరి, క్యారెట్, తురుము ఉడికినప్పుడు పంచదార వేసి ఉడికించాలి. పంచదార కూడా నీరు అయి ఇంకి పోయేంత వరకు కలుపుతూ ఉడికించాలి. ఈ లోపల బాండీలో నెయ్యి వేసి దాంట్లో సన్నగా కట్ చేసిన బాదంపప్పు, జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్ వేసి వేపి వాటికి యాలకులు పొడి కూడా కలపాలి. ఈ నెయ్యితో ఉన్న ముక్కలను క్యారెట్ మిశ్రమంలో వేసి ఒక నిమిషం బాగా కలిపి పొయ్యి మీద నుంచి దించాలి. దాంట్లో కోవా కలిపి వేడి వేడిగా బౌల్స్‌లో పెట్టి సర్వ్ చెయ్యాలి. ఇష్టమైన వారు ఈ ఫుడ్‌ని ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి చల్లగా సర్వ్ చెయ్యాలి. సర్వ్ చేసే ముందు పైన సిల్వర్ ఫాయిల్స్ వేసి సర్వ్ చెయ్యాలి.

రవ్వ కేసరి

ఇందుకు కావలసినవి :

బొంబాయి రవ్వ	:	100 గ్రా
నీరు	:	200 మి.లీ.
కేసరి రంగు	:	1/4 చెంచా
నెయ్యి	:	50 గ్రా
యాలకులపొడి	:	చిటికెడు
పంచదార	:	100 గ్రా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బాండీలో రెండు చెంచాల నెయ్యి వేసి బొంబాయి రవ్వ పోసి సన్నని మంట మీద ఉంచి లేత ఎరుపు రంగు వచ్చేంత వరకు వేపుకోవాలి. తరువాత ఈ రవ్వకి పంచదార జత చేసి ప్రక్కన ఉంచాలి. ఒక గిన్నెలో నీరు పోసి వేగనివ్వాలి. 1 చెంచా పాలలో కేసరి రంగు కలిపి మరిగిన నీటిలో కలవాలి. తరువాత ఒక చేతితో రవ్వను పోస్తూ గరిటతో ఉండలు రాకుండా బాగా కలుపుతూ ఉండాలి. మిశ్రమం ఉడికి గట్టిపడుతుండగా నెయ్యి, యాలకుల పొడి జత చేసి దించాలి. ఒక బౌల్‌లోకి తీసి కొంచెం కొంచెంగా తినిపించాలి.

కోవాతో గులాబ్ జామ్

కావలసిన పదార్థములు

కోవా	:	1కప్పు
పంచదార	:	రెండు కప్పులు
ఎసెన్స్	:	కొద్దిగా
నెయ్యి	:	రెండు కప్పులు
మైదా	:	ఒకస్పూను
మిఠాయిరంగు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం :

చిక్కని పాలని బాగా మరగనివ్వాలి. కాగుతున్నప్పుడు మాడకుండా కలియతిప్పుతూ ఉండాలి. పాలు గట్టిపడి ముద్దగా అయ్యాక దించి కింద పెట్టాలి. మైదాపిండిలో కొద్దిగా పేరిన నెయ్యి వేసి కలియతిప్పి ముద్దగా చేసి ఆ ముద్దని కోవా ముద్దతో కలపాలి. ఆ కలిపిన ముద్దలోంచి ఉసిరికాయలంత సైజులో ఉండలు చేసి ఉంచాలి. వెడల్పు గిన్నెలో పంచదార పోసి కాసిని నీళ్ళు పోసి లేత పాకం పట్టాలి. ఒక చెంచా పాలతో మిఠాయిరంగు చిటికెడు వేసి కలిపి దానిని పాకం దించిన తర్వాత పాకంలో కలిపి రెండు చుక్కలు రోజ్ ఎసెన్స్ వేసి కలపాలి. ఈ గిన్నెని స్టౌకి దగ్గరగా ఉంచి బాండీలో నెయ్యివేసి మరగనివ్వాలి. నెయ్యి కాగిన తరువాత కోవా ఉండలు వేసి సన్నని మంట మీద ముదురు గోధుమ రంగు వచ్చేదాక వేగనిచ్చి తీసి ప్రక్కన పాకం గిన్నెలో వేయాలి. ఇలా మొత్తం ఉండలు వేయించి పాకం గిన్నెలోకి వేయాలి. ఈ ఉండలు పాకంలో వెయ్యటంవల్ల పాకం పీల్చి మెత్తపడతాయి. అంతే వేడి వేడి గులాబ్ జామ్ రెడీ.

కాజు మైదా హల్వా

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	మూడు గ్లాసులు
పంచదార	:	మూడు గ్లాసులు
యాలకులపొడి	:	ఒక స్పూను
జీడిపప్పు	:	100గ్రాములు
నెయ్యి	:	మూడు గ్లాసులు

మిఠాయిరంగు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండిలో నెయ్యివేసి కలిపి ఇడ్లీ పిండిలా కలిపి ఉంచాలి. గిన్నెలో పంచదార కొద్దిగా నీరు పోసి తీగపాకం రాగానే మైదా పిండి మిశ్రమాన్ని కొద్ది కొద్దిగా పాకంలో పోస్తూ ఉండలు కట్టకుండా బాగా కలియతిప్పాలి. తరువాత నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పు, యాలకులపొడి, మిఠాయిరంగు వేసి బాగా కలిపి మిశ్రమం గట్టి పడిన తర్వాత స్టవ్ ఆర్పి ఒక ప్లేట్‌కి నెయ్యిరాసి ఈ మిశ్రమాన్ని ఆ ప్లేట్‌లోకి వొంపి సమానంగా చేసి చల్లార్చాలి. తరువాత ముక్కలుగా కట్ చేసుకొని తినాలి.

ప్యూర్ కోకోనట్ బిస్కెట్

కావలసిన పదార్థములు

కోకో	:	6 చెంచాలు
బాదంపప్పు	:	1కప్పు
మైదా	:	2కప్పులు
పాలు	:	1/2 కప్పు
తినేసోడా	:	1 చెంచా
వెనిలా ఎసెన్స్	:	1 చెంచా
పంచదారపొడి	:	2 కప్పులు
ఉప్పు	:	1 చెంచా
నెయ్యి	:	200 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం :

వెన్న, పంచదార కలిపి గిలకొట్టి ఉంచాలి. అలానే పాలు వెనీలా ఎసెన్స్ కలపాలి. జల్లించిన మైదాలో సోడా, కోకో, ఉప్పు, వెన్న మిశ్రమము, పాలు మిశ్రమము కూడా వేసి బాగా కలపాలి. దీంట్లో సన్నగా కట్ చేసిన బాదంపప్పులు 3/4 వంతు కలిపి 1 సెం.మీ మందంగా చపాతీలా ఒత్తుకొని రౌండుగా బిస్కెట్టులా కట్ చేసుకొని వాటి మీద పాలు, బాదంపప్పు, చల్లి ఒవెలో పెట్టి 10 నిమిషాలు అనంతరం తీసి ఆరిన తర్వాత నిల్వ ఉంచుకోవాలి.

రవ్వ తో గవ్వలు

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	అరకేజి
జీడిపప్పు, బెల్లం	:	సరిపడినంత
పాలు	:	ఒక గ్లాసు
బొంబాయి రవ్వ	:	అరకేజి
నూనె	:	అరకేజి

తయారుచేయు విధానం :

మైదా, రవ్వ, శుభ్రంచేసి ఉప్పువేసి పాలు పోస్తూ పూరీ పిండిలా కలిపి గంట నానబెట్టాలి. నానిన తర్వాత గవ్వల చెక్క మీద చిన్న ఉండలుగా చేసుకొని బోటనవేలితో నొక్కి తీసి గవ్వలు తయారుచేసుకోవాలి. పొయ్యి మీద బాండీలో నూనె కాచి గవ్వలను వేయించి పక్కన ఉంచి బెల్లంతో ముదురు పాకం చేసి తయారైన గవ్వలను దాంట్లో వేసి బాగా కలిపి ఆరనిచ్చి డబ్బాలో భద్రపరుచుకోవాలి.

జీడిపప్ప పకోడి

కావలసిన పదార్థములు

శెనగపిండి	:	1 డబ్బా
బియ్యంపిండి	:	1 డబ్బా
అల్లం, మిర్చి ముద్ద	:	1చెంచా
జీలకర్ర	:	1చెంచా
ఉప్పు, కారం	:	తగినంత
జీడిపప్పు	:	1/4కిలో
నెయ్యి	:	100గ్రా
నూనె	:	1/4కిలో

తయారుచేయు విధానం

జల్లించిన బియ్యం పిండి, శెనగపిండి ఒక బేసిన్‌లోకి తీసుకుని కలిపి అందులో అల్లంమిర్చి, ముద్ద, ఉప్పు, కారం, షోడా, జీర, జీడిపప్పు కలిపి మొత్తాన్ని నేతితో గట్టిగా కలుపుకోవాలి. బాండీలో నూనె కాగిన తర్వాత పకోడీల్లా వేసుకుని

ఎర్రగా వేపి పేపర్ మీద వెయ్యాలి. నూనె పీల్చితే బాగుంటాయి. వేడి వేడిగా తినాలి. పిల్లలకి పుష్టికరమైన వెరైటీ పకోడి ఇది.

డబుల్‌కా మీఠా

కావలసిన పదార్థములు

నాన్ డబుల్ రొట్టి	:	ఒకటి
పంచదార	:	అరకేజి
చిక్కని పాలు	:	అర లీటరు
సారపప్పు	:	50 గ్రాములు
కోవా	:	125 గ్రాములు
పిస్తాపప్పు	:	50 గ్రాములు
బాదం, జీడిపప్పు	:	50 గ్రాములు
నెయ్యి	:	పావుకేజి
యాలకులపొడి	:	ఒక స్పూను

తయారుచేయు విధానం :

బ్రెడ్‌ని ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. పంచదారలో కొద్దిగా నీరు పోసి గట్టి పాకం రానిచ్చి దానిలో కాగిన పాలు, కోవా వేసి బాగా కలియతిప్పాలి. తరువాత నేతిలో బ్రెడ్ ముక్కలను వేపాలి. అవి కూడా పాలలో వేసి గట్టిపడేవరకు ఉడికంచాలి. పప్పులన్నీ దోరగా వేపి పైన చల్లి సర్వ్ చేస్తే చాలా రుచిగా ఉంటుంది.

క్యారెట్ పాయసం

కావలసిన పదార్థములు

క్యారెట్	:	పావుకేజి
కష్టర్డ్ పౌడర్	:	1 స్పూను
నెయ్యి	:	రెండు టేబులు స్పూన్లు
బాదంపప్పు	:	10గ్రాములు
జీడిపప్పు	:	10గ్రాములు
యాలకులపొడి	:	ఒక టీ స్పూను
పంచదార	:	పావుకేజి
పాలు	:	ఒక లీటరు

మీగడ	:	అర కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా బాదం, జీడిపప్పులను నానపెట్టాలి. క్యారెట్స్‌ని కడిగి చెక్కు తీసి తురిమి ఉంచాలి. రెండు చెంచాలు నెయ్యి బాండీలో వేసి తురుము వేయించి తీసి దాంట్లో పాలు పోసి కుక్కర్‌లో ఐదు నిమిషాలు ఉడికించి తీసి బాండీలో పోసి, మీగడ, పంచదారవేసి కస్టర్డ్ నీటిలో కలిపి పాయసంలో వేసి సన్నని సెగలో ఒకసారి వేడి చేసి దింపాలి. పంచదార వేసిన తరువాత ఎక్కువ సేపు పొయ్యి మీద ఉంచితే పాయసం విరిగిపోతుంది.నానిన బాదం, జీడిపప్పులను సన్నగా పొడవుగా ముక్కలుగా చేసి యాలకులపొడితో పాటు పాయసంలో కలిపి చల్లార్చి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి సర్వ్ చెయ్యాలి. చల్లగా ఉంటే మంచి టేస్ట్ వస్తుంది.

కారం గవ్వలు

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	2 డబ్బాలు
కారం	:	1 చెంచా
ఉప్పు	:	తగినంత
నూనె	:	సరిపడినంత

తయారుచేయు విధానం

మైదాపిండిని జల్లించి ఒక బేసిన్‌లోకి తీసుకోవాలి. దాంట్లో కారం,ఉప్పు వేసి బాగా కలిపి చిన్న గిన్నెలో రెండు గరిటలు నూనె మరగనిచ్చి పోయాలి. తగినంత నీరు పోసుకుని పూరీ పిండి గట్టిగా కలుపుకోవాలి.తరువాత చిన్న ఉసిరికాయంత ముద్దలు చేసి గవ్వల చెక్క మీద హొత్తుకోవాలి. బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తర్వాత ఈ గవ్వలను వేసి ఎర్రగా వేపుకుని తీసి నిల్వ ఉంచుకోవచ్చు.

గవ్వలు

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి (లేదా) మైదాపిండి	:	అరకేజి
నూనె	:	అరకేజి
డాల్డా	:	100గ్రాములు

బెల్లం	:	అర కేజి
తినే సోడా	:	ఒక స్పూను
యాలక్కాయల పొడి	:	అర స్పూను

తయారుచేయు విధానం :

పిండి శుభ్రంగా జల్లించుకొని ఉంచాలి. పిండిలో సోడా ఉప్పు కలిపి డాల్డాని మరగపెట్టి పిండిలో పోయాలి. అది పొంగుతుంది. ఆ పిండిని చపాతి పిండిలాగా కలుపుకోవాలి. ఒక గంట నానపెట్టి చిన్న చిన్న వుండలుగా చేసుకొని వాటిని గవ్వల పీట మీద బొటన వేలితో నొక్కి రుద్ది లాగితే గవ్వ లాగా వస్తుంది. అట్లా పిండంతా చేసుకొని బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తరువాత సరిపోయినన్ని బాండీలో వేసి దోరగా వేయించి ప్రక్కన పెట్టాలి. అలా మొత్తం చేసుకొని ఉంచాలి. గిన్నెలో బెల్లం తరిగి పోసి తగినన్ని నీళ్ళు పోసి పాకం రానిచ్చి తీగ పాకం వచ్చిన తరువాత వేయించిన గవ్వలను పోసి దానికి యాలకులపొడి వేసి ఆపకుండా కలియతిప్పాలి. చల్లారిన తరువాత వాటిని విడదీయ్యాలి. రుచికరమైన గవ్వలు రెడీ.

ఇక పిండి చపాతీలాగానే కొంచెం మందంగా చేసి చాకుతో నిలువుగా కోయాలి. తరువాత అడ్డంగా కోస్తే చిన్న చిన్న డైమెండ్ ఆకారం గల బిళ్ళలు వస్తాయి. వాటిని నూనెలో వేయించి గవ్వలకి పట్టినట్లు పాకం పట్టి తయారు చేసుకోవాలి.

బటర్ నాన్

ఇందుకు కావలసినవి :

మైదాపిండి	:	3 కప్పులు
పాలు	:	1 కప్పు
పెరుగు	:	1 $^1/_2$ చెంచాలు
వెన్న	:	2 $^1/_2$ చెంచాలు
డ్రైడ్ ఈస్ట్	:	3/4 చెంచా
నువ్వులు	:	1 $^1/_2$ చెంచాలు
గసగసాలు	:	1 $^1/_2$ చెంచాలు
పంచదార	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా మైదాను శుభ్రంగా జల్లించి ప్రక్కనే ఉంచాలి. కాచి చల్లార్చిన పాలలో ఈస్ట్, పంచదార వేసి బాగా కలిపి 20 నిమిషాల పాటు ప్రక్కన ఉంచాలి. మైదాలో పెరుగు, వెన్న, ఉప్పు, పాల మిశ్రమం పోసి బాగా కలిపి ముద్దగా చేసి తడిగుడ్డ కప్పి పదినిమిషాల పాటు నాననివ్వాలి. ఈస్ట్ కలపటం వల్ల పిండి ఉబ్బుతుంది. ఉబ్బిన పిండిని బాగా నలిపి చిన్న చిన్న ఉండలు చేసుకొని పొడి బట్ట మీద 10 నిమిషాలు ఉంచాలి. ఒక్కొక్క ఉండను త్రికోణపు ఆకారంలో వొత్తుకోవాలి. ఒక చెంచా నేతిలో నువ్వులు, గసగసాలు కలిపి ఆ మిశ్రమాన్ని సాదిన చపాతీ మీద వ్రాయాలి. ఇదే విధంగా మిగతా వాటిని సాది నువ్వుల మిశ్రమాన్ని వ్రాయాలి. వీటిని ఓవెన్‌లో 5 నిమిషాలు బేక్ చేసి డ్రిల్‌లో 2 నిమిషాలు పెట్టాలి. తరువాత తీసి సర్వ్ చెయ్యాలి. ఓవెన్ లేకపోతే పెనం మీద కాల్చుకున్న బాగుంటాయి.

చంద్రకళ

కావలసిన పదార్ధములు

మైదా	:	500గ్రా
పచ్చికోవా	:	100గ్రా
పంచదార	:	1కిలో
కిస్‌మిస్,జీడిపప్పు	:	50గ్రా
యాలకులు	:	10గ్రా
నెయ్యి	:	100గ్రా
బేకింగ్ పౌడర్	:	చిటికెడు
ఉప్పు	:	కొంచెం
పచ్చి కొబ్బరి కోరు	:	100గ్రా

తయారుచేయువిధానం :

మైదాపిండిలో ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్ కలిపి జల్లించి దానికి నెయ్యి కలిపి కొంచెం నీరు పోసి చపాతీ పిండిలా కలిపి 15 నిమిషాలు నాననివ్వాలి. పచ్చికోవా, కొబ్బరికోరు, 100గ్రాములు పంచదార, కిస్‌మిస్, జీడిపప్పు, చిన్న ముక్కలు, యాలకులు పొడి అవి కలిపి ఉంచాలి. మెత్తగా నానిన మైదా ముద్దను చిన్నచిన్న ఉండలుగా చేసి వాటిని అప్పడాల కర్రతోపూరీలాగా వత్తి దాని మధ్యలో కోవా

మిశ్రమాన్ని1 చెంచా పెట్టి అంతే సైజులో మరోకటి పూరీలాగా చేసి చుట్టూ రెండింటికి తడిరాసి ఒక దానికి మరొకటి పెట్టి చివర్లు గట్టిగానొక్కి అతికించి చుట్టుతా కొద్దిగా మడత పెట్టాలి. నూనెని ఎక్కువగా కాగనియ్యకుండా సన్నని మంట మీద దోరగా వేపాలి. ఈ లోపు పంచదారతో పాకం రెడీ చేసుకుని ఈ వేగిన వాటిని పాకంలో ముంచి తీసి ఆరిన తర్వాత సర్వ్ చెయ్యాలి. ఇవే మధ్యకి కూడా మడతపెట్టి చేసుకోవచ్చు.

కొబ్బరి హల్వా

కావలసిన పదార్థములు

కొబ్బరికాయలు	:	2
కిస్మిస్	:	కొంచెం
జీడిపప్పు	:	అరకప్పు
సన్నని బియ్యం	:	అరకిలో
నెయ్యి	:	అరకిలో
యాలకులపొడి	:	పావు చెంచా
పంచదార	:	అరకిలో

తయారుచేయు విధానం :

కొబ్బరిని కోరి ఉంచాలి. నేతిలో జీడిపప్పు, కిస్మిస్ దోరగా వేపాలి. రెండు గంటలు నానపెట్టిన బియ్యాన్ని కడిగి మెత్తగా రుబ్బి అందులో కొబ్బరిని కూడా వేసి రుబ్బి ఉంచాలి.పంచదార తీగపాకం వచ్చేలా చేసుకొని దానిలో రుబ్బిన కొబ్బరి బియ్యం ముద్ద, యాలకులపొడి వేసి గట్టిగా అయిన తర్వాత నెయ్యి వేసి కిందకి దింపాలి. పళ్ళానికి నెయ్యి రాసి తయారు చేసుకున్న మిశ్రమాన్ని పోసి దానిపైన నేతిలో వేపిన జీడిపప్పు, కిస్మిస్ వేయాలి. అంతే కొబ్బరి హల్వ రెడీ.

కొబ్బరి గుల్లల గులాబ్ జామ్

కావలసినపదార్థములు

బియ్యం	:	అర కేజి
నెయ్యి	:	అర కేజి
తినేసోడా	:	ఒక స్పూను
యాలకులపొడి	:	ఒక స్పూను

కొబ్బరి చిప్పలు	:	నాలుగు మీడియం సైజువి
పంచదార	:	అర కేజి

తయారుచేయు విధానం :

బియ్యం నానబెట్టాలి. కొబ్బరి తురిమి రెండూ కలిపి మెత్తగా రుబ్బాలి. గారెల పిండిలా మెత్తగా గట్టిగా రుబ్బి ఉంచాలి. పంచదారలో తగినన్ని నీళ్ళు పోసి పొయ్యి మీద పెట్టి పాకం రానివ్వాలి. అది అలా వుంచి యాలకుల పొడి, తినే సోడా రెంటిని రుబ్బిన మిశ్రమంలో కలిపి బాండీలో నెయ్యి కాగనిచ్చి చిన్న చిన్న వుండలుగా వేసి నెయ్యిలో వేపాలి. వేగగానే తీసి పాకంలో వెయ్యాలి. గులాబ్‌జామ్స్‌లా పాకాన్ని బాగా పీల్చి తినటానికి రుచిగా ఉంటాయి.

గరం గరం వెరైటీ సమోసా

కావలసిన పదార్ధములు

మైదా	:	500గ్రా
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	100గ్రా
పిస్తాపప్పు	:	50గ్రా
బాదంపప్పు	:	50గ్రా
కిస్‌మిస్	:	50గ్రా
యాలకులపొడి	:	1/2 చెంచా
మిరియాల పొడి	:	1/2 చెంచా
పచ్చి బఠాణి	:	1/2 కప్పు
ఉల్లిముక్కలు	:	1 కప్పు
బంగాళదుంపలు	:	2 పెద్దవి
నూనె	:	1/4 కప్పు
నెయ్యి	:	1 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు
పచ్చిమిర్చి	:	2

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బంగాళాదుంపలను ఉడికించి పొట్టు తీసి మెత్తగా ఎనిపి

ఉంచాలి. ఉల్లిపాయలను చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసుకుని ఉంచాలి. కొత్తిమీర శుభ్రంగా కడిగి ఉంచాలి. బాదం,పిస్తా, కిస్‌మిస్‌లను సన్నని ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. మైదాని జల్లించి డిష్‌లో పోసి తగినంత నీరు పోసి పూరీ పిండిలా కలుపుకొని ప్రక్కన ఉంచాలి. పొయ్యి మీద బాండీ పెట్టి నెయ్యి వేసి బాదం, పిస్తా, కిస్‌మిస్ వేసి వేపి తీయాలి.మిగిలిన నేతిలో నూనె కలిపి కాగిన తర్వాత గ్రీన్‌పీస్ వేసి వేపాలి. వీటికి బంగాళదుంపల గుజ్జు, కండెన్స్‌డ్ మిల్క్ కలిపి వేపాలి.వేగిన వీటికి ఉప్పు, మిరియాలపొడి, కొత్తిమీర, పచ్చిమిర్చి మరియు ఉల్లి ముక్కలు వేసి 2 నిమిషాలు సన్నని మంట మీద ఉంచి గరిటతో కలుపుతూ వేపాలి. అన్నీ వేగిన తరువాత నేతిలో వేయించి ఉంచిన బాదం, పిస్తా, కిస్‌మిస్‌లు, యాలకుల పొడి వేసి బాగా కలిపి పొయ్యి మీద నుంచి దించాలి. కలిపి ఉంచిన మైదాను చిన్న చిన్న ఉండలు చేసి పూరీల సైజులో సాదాలి. ఒక్కొక్క దాన్ని మధ్యకి కోసి ఒక్కొక్క ముక్కలో కొంచెం కూర పెట్టి సమోసా ఆకారంలో మడవాలి. ఇలా అన్నింటిని తయారుచేసుకోవాలి. పిండి ఎండిపోకుండా పల్చటి తడిగుడ్డను వాటి మీద వేసి ఉంచాలి. తరువాత బాండీలో ఎక్కువ నూనె పోసి సరిపడ సమోసాలు వేసి ఎర్రగా వేపి తీసి వేడి వేడిగా ఏదైనా చట్నీ లేదా సాస్‌తో సర్వ్ చేయాలి.

పాలక్ రోటి

ఇందుకు కావలసినవి :

గోధుమపిండి	:	1 డబ్బా
పాలకూర	:	2 కట్టలు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
నూనె	:	1 చెంచా
పాలు	:	1/4 కప్పు
నెయ్యి	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా గోధుమపిండిని జల్లించి ఉప్పు కలిపి ప్రక్కన ఉంచాలి. పాలకూరను శుభ్రంగా కడిగి సన్నగా కట్ చేసి కొంచెం నీరు కలిపి మెత్తగా ఉడికించాలి.ఉడికిన కూరను పిండిలో వేసి, పాలు, నూనె జతచేసి కూరను ఉడికించి నీటితో పిండిని ముద్దగా కలుపుకోవాలి. ఈ పిండిని పావుగంట పాటు నాననివ్వాలి. తరువాత చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసి బియ్యంపిండిలో పొర్లించి చపాతీ లేదా

పూరీలలాగా సాదుకోవాలి. ఒక్కొక్క దాన్ని కాలిన పెనం మీద వేసి నెయ్యి రాస్తు రెండు వైపులా ఎర్రగా కాల్చి తీయాలి.

రవ్వలడ్డు

కావలసిన పదార్ధములు

బొంబాయి రవ్వ	:	ఒక కేజి
నెయ్యి	:	ఒక గిన్నె
పాలు	:	కొంచెం
యాలక్కాయపొడి	:	రెండు చెంచాలు
కొబ్బరికాయలు	:	రెండు
పంచదార	:	ఒకటిన్నర కేజి
జీడిపప్పు	:	తగినన్ని

తయారుచేయు విధానం :

బొంబాయి రవ్వ జల్లించి బాండీలో దోరగా వేయించిపెట్టుకోవాలి. కొబ్బరికాయను పగలకొట్టి కొబ్బరి కోరి బాండీలో దోరగా వేపాలి. తరువాత బేసిన్‌లో వేపిన బొంబాయి రవ్వ, కొబ్బరికోరు, యాలకులపొడి, వేపిన జీడిపప్పు పంచదారని వేసి నెయ్యివేసి బాగా కలిసేలా కలపాలి.తరువాత కొద్దిగా పాలు ముద్ద అయ్యేలా పోసి కావలసిన సైజులో ఉండలు కట్టుకోవాలి.పంచదార పంటి క్రింద తగులుతుందనుకుంటే పంచదారని మిక్సీ వేసి పొడి కలుపుకుంటే ఇంకా రుచిగా ఉంటుంది.

రసగుల్లా

రసగుల్లా గులాబ్‌జామ్‌లా తీగపాకం పట్టండి రుచిగా చక్కగా వస్తాయి.

కావలసిన పదార్ధములు

పాలు	:	అర లీటరు
సన్నని గోధుమ రవ్వ	:	అర చెంచా
పంచదార	:	పావు కేజి

తయారుచేయు విధానం :

ఉప్పు లేదా నిమ్మరసం లేదా చింతపండు రసం కానీ వేసి పాలని

విరగ్గొటాలి రసగుల్లా చేయాటానికి మూడు గంటలు ముందే విరగొట్టి ఉంచాలి. ఈ విరిగిన పాలని పల్చటి బట్టలో వడకట్టాలి. మూటని చేతితో పిండకుండా మేకుకి వ్రేలాడదీయాలి. అరగంట ఉంచాలి. నీళ్ళు బాగా కారిపోయిన తరువాత ఆ ముద్దను ఒక గిన్నెలోకి తీసుకొని అందులో 1 చెంచా గోధుమ రవ్వని బాగాకలిసేట్టు కలపాలి. బాగా దగ్గరగా ముద్ద లాగా చేసి మూతపెట్టి ఉంచాలి. అలా మూడు గంటలు ఉంచాలి. పంచదారను 3 భాగాలుగా చేసి ఒక భాగాన్ని గిన్నెలో పోసి తగినంత నీరుపోసి లేతపాకం పట్టాలి. ఈ పాకంలో కొద్దిగా ఎసెన్స్ కలపాలి పక్కన ఉంచిన పాల విరుగుడు ముద్దని బాగా పిసికి కావలసిన సైజు ఉండలుగా చేసుకొని ఉంచాలి. పొయ్యి మీద ఎక్కువ వెడల్పుగా ఉన్న బాండీ పెట్టి దానిలో మిగిలిన రెండు వంతుల పంచదారని పోసి తగినన్ని నీళ్ళు పోసి మరగనిచ్చి పాకం బాగా ముదురుగా వచ్చేంతవరకు ఉంచాలి. బాగా ముదిరి ఉడికిన ఈ పాలలో పాలవిరుగుడు ఉండలను కొంచెం దూర దూరంగా వేసి ఒక 10 ని॥లు ఉడకనివ్వాలి. ఉండ వుడికిందీ లేనిదీ తెలియటానికి గరిటతో ఉండ తీసి చేతుల్లో విప్పదీసి చూస్తు లోపల ఉడకని పాలు విరుగుడు తెల్లగా కనిపిస్తుంది. సన్నని గరిటతో తిరగేసి ఒక్కొక్క వుండనీ 10 నిమిషాలు ఉడకనివ్వాలి. ఉడికిన రసగుల్లాలని పాకంలోంచి తీసి విడిగా లేతపాకం పట్టి ఉంచుకున్న గిన్నెలోకి తీయాలి. అనగా రసగుల్లాలు పాకంతో ఉడికి మళ్ళీ లేత పాకంలో వేయటం వల్ల గులాబ్ జామ్లాలాగా తేలుతూ వుంటాయి. బాండీలోని పాకం ఒక్కొక్క వాయి తీస్తున్న కొద్దీ చిక్కబడుతూ ఉంటుంది. అప్పుడు కాసిని నీళ్ళు చల్లి పాకాన్ని మళ్ళీ తెర్లనిచ్చి ఆ ఉడుకుతున్న పాకంలో ఉండలు వేసి ఉడకనివ్వాలి. ఉండలు ఏ మాత్రం చితికి పోకుండా జాగ్రత్తగా చేసుకోవాలి.

ఆలూ పోస్తా బేక్

కావలసిన పదార్థాలు

బంగాళదుంపలు	:	1/2 కే.జీ
టమాటాలు	:	2
గసగసాలు	:	100 గ్రా
గరంమసాలా	:	తగినంత
ఉల్లిపాయలు	:	125 గ్రా
నల్లమిరియాలు	:	కొన్ని
పెరుగు	:	1 టే.స్పూన్
ఉప్పు	:	తగినంత

పసుపు	:	తగినంత
కారం	:	తగినంత
నెయ్యి	:	తగినంత
బిరియాని ఆకులు	:	3

తయారుచేయు విధానం

ఉల్లిపాయలు మిక్సీ వేయాలి. ఉడికించిన బంగాళాదుంపలు నూనెలో ఫ్రై చేయాలి. గసగసాలు నానపెట్టి మిక్సీ చేసి నేయిలో వేయించాలి. ఇప్పుడు పాన్‌లో నేయి వేడిచేసి, బిరియానిఆకు, జీలకర్ర వేయించి ఉల్లిపాయ గ్రేవీ వేసి వేయించాలి. ఇందులో పసుపు, ఉప్పు, ఎండుకారం, టమాటా గ్రేవీ వేసి బాగా ఫ్రైచేయాలి. ఇందులోనే పెరుగువేసి బంగాళాదుంపలని పాన్‌లో ఫ్రై చేయాలి. అవసరమైతే నీళ్ళు వాడవచ్చు.

కారప్పూస

కావలసిన పదార్థములు :

బియ్యంపిండి	:	500 గ్రా
శనగపిండి	:	250గ్రా,
వాము	:	సరిపడ
ఉప్పు	:	తగినంత
నూనె	:	1/2 కిలో

తయారు చేయు విధానం :

ముందుగా బియ్యంపిండిని, శనగపిండిని జల్లెడ పట్టుకోవాలి. వాముని రాళ్ళు లేకుండా శుభ్రం చేసి బియ్యంపిండిని, శనగపిండిని ఒక్కటిగా కలిపి అందులో వాముని చేర్చి, కాగపెట్టిన నూనెని అందులో పోసి ముద్దగా కలుపుకోవాలి. కారప్పూస గిద్దలో ఈ పిండిని పెట్టి మరుగుతున్న నూనెలో వత్తితే తీగలుగా పడుతుంది. 1 నిమిషం సన్నని మంటమీద వేపి తగు మంట పెంచి సరిపడ వేపి తీయాలి.

కలాకండ

ఇందుకు కావలసినవి :

పాలు	:	1 లీటరు

పంచదార	:	1/2 కిలో
నిమ్మ ఉప్పు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా పాలను మందంగా ఉన్న గిన్నెలో పోసి కాగనివ్వాలి. కాగిన పాలలో నిమ్మ ఉప్పు వేసి విరగొట్టాలి. విరిగిన పాలలో ఉండలు ఉండలు లేకుండా మెదిపి ఉంచాలి. మందపాటి గిన్నెలో పంచదార పోసి సరిపడ నీరు పోసి పొయ్యి మీద పెట్టి సన్నని మంట మీద మరిగించాలి. పంచదార కరిగి లేతపాకం వచ్చేంతవరకు ఉడికించాలి. లేతపాకము వచ్చిన తరువాత విరిగినపాలను కలిపి కొంచెం గట్టిపడే వరకు ఉడికించాలి. కొద్దిగా లోతు ఉన్నా పళ్ళానికి పల్చగా నెయ్యి రాసి పాల మిశ్రమాన్ని పోసి అంతా సమానంగా చేసి బాగా ఆరనివ్వాలి. ఆరిన తరువాత ముక్కలు కట్ చేసి పిల్లలకు ఇవ్వాలి.

చెకోడీలు

కావలసిన పదార్థములు :

బియ్యంపిండి	:	అరకిలో
పెసరపప్పు	:	1/4 కిలో
తినేసోడా	:	చిటికెడు
కారం	:	1/2 టీ స్పూను
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	1/2 కిలో

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా పెసరపప్పుని నీళ్ళలో నానపెట్టుకోవాలి. ఒక గంట తరువాత శుభ్రంగా కడిగా నీటిని వడగట్టి మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. ఈ పిండిని బియ్యం పిండిలో వేసి తినేసోడాని, ఉప్పుని, కారంని మరగపెట్టిన అరకప్పు నూనెని వేసి బాగా కలియపెట్టాలి. మరగపెట్టిన నీళ్ళతో ఈ పిండిని ముద్దలా కలుపుకోవాలి. అరగంట సేపు నానిన తరువాత చిన్న గోళీకాయంత పిండిని తీసుకొని దానిని అరచేతిలో వేసుకుని రెండవచేతి వ్రేళ్ళతో ఆ పిండిని పుల్లలాగా, సన్నగా, పొడవుగా చేసి ఆ చివరా ఈ చివరా కలిపి గుండ్రంగా రింగులా చేసి పెట్టుకోవాలి. (లేకపోతే కారపూస గిద్దలతో ఒకబెజ్జం వున్న బిళ్ళని ఉపయోగించి రొట్టెల పీట మీద పొడవుగా నొక్కి

చాకుతో అంగుళం ముక్కలు కోసుకుని ఆ ముక్కల్ని గుండ్రంగా చేసుకోవచ్చు కూడా) అలా చేసుకున్న తరువాత బూర్లె మూకుడులో నూనెని పోసి అది కాగిన తరువాత రెడీగా వున్న వుంగరాలని కొంచెం కొంచెంగా వేసి దోరగా వేయించుకుంటే చేకోడీలు తయారైనట్లే. డబ్బాలో వేసుకుని మూతపెట్టుకుంటే చాలా రోజులు నిల్వ వుంటాయి.

నోట్ : ఏ జంతికలయినా బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి 4 గంటలు నానపెట్టి వడగట్టి ఆరబోసి బాగా ఆరిన తరువాత బియ్యం పిండి పట్టించి ఆ పిండిని వాడాలి.

పొటాటో బ్రెడ్‌రోల్స్

కావలసిన పదార్థములు

బ్రెడ్ స్లయిసెస్	:	12
బంగాళదుంపలు	:	250 కిలో
అల్లం ముక్కలు	:	1 చెంచా(సన్ననివి)
పచ్చిమిర్చి ముక్కలు	:	2 చెంచాలు (సన్ననివి)
కారం	:	1 చెంచా
ధనియాలపొడి	:	1/2 చెంచా
దానిమ్మగింజల పొడి	:	1చెంచా
మసాలాదినుసులు పొడి	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బంగాళదుంపలను ఉడకబెట్టి పొట్టుతీసి బాగా ఎనిపి ఉంచాలి. దీనిని ఒక బౌల్‌లో వేసి కారం, ఉప్పు, ధనియాల పొడి, దానిమ్మగింజలపొడి, మిరియాలపొడి, మసాలా దినుసులు పొడి, పచ్చిమిర్చి, కొత్తిమీర, అల్లం ముక్కలు, గరంమసాలా వేసి బాగా కలిపి ఉంచాలి. రెండు చొప్పున స్లెయిస్‌లను నీటిలో ముంచి 1/2 నిమిషం తరువాత తీసి ఒక కవర్ చేసి రెండింటిని కలిపి రోల్ చెయ్యాలి.

ఇలా అన్ని తయారు చేసుకుని కాగిన నూనెలో వేసి ఎర్రగా వేపి తియ్యాలి. వీటికి సర్వింగ్ ప్లేట్‌లో పెట్టి టొమోటా సాస్‌తో వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

వెజ్‌కట్‌లెట్

కావలసిన పదార్థములు

ఉడికంచి గుజ్జు చేసిన ఆలు	:	2 కప్పులు

క్యారెట్ తురుము	:	1/2 కప్పు
ఉల్లిముక్కలు	:	1/4 కప్పు
పచ్చిమిర్చి ముక్కలు	:	1 చెంచా
అల్లం వెల్లుల్లి	:	1 చెంచాడు పేస్టు
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
కారం	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
బఠానీ	:	2 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1 చెంచా
పుదీనా	:	1 చెంచా
కార్న్‌ఫ్లోర్	:	2 చెంచాలు
బ్రెడ్ పౌడర్	:	1/2 కప్పు వేపటానికి
నూనె	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా బాండీలో నూనె వేసి కాగనివ్వాలి. బౌల్‌లో బంగాళదుంప గుజ్జు, క్యారెట్ తురుము, బఠానీ, ఉల్లిముక్కలు, ఉప్పు, కారం, పొదీనా, కార్న్‌ఫ్లోర్, కొత్తిమీర, గరంమసాలా, అల్లం వెల్లుల్లిపేస్టు, పచ్చిమిర్చిముక్కలు వేసి అన్నింటిని కలిసేలా బాగా కలపాలి. వాటిని లవ్ షేప్స్‌లో ప్రెస్ చేసి బ్రెడ్ పౌడర్‌లో పొర్లించి ప్రక్కన ఉంచాలి. నూనె కాగిన తరువాత కట్‌లెట్స్‌ని వేసి ఎర్రగా వేపుకోవాలి. వేడి వేడిగా వీటిని టొమోటా సాస్‌తో సర్వ్ చెయ్యాలి.

రోజీ ఫ్లవర్స్

ఇందుకు కావలసినవి :

పంచదార	:	250 గ్రా
మైదాపిండి	:	250 గ్రా
నూనె	:	250 గ్రా
డాల్డా/నెయ్యి	:	50 గ్రా
కోడిగుడ్డు సొన	:	1/2 కప్పు
గులాబీ పూలు	:	2 (కాడతోసహా)

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా ఒక పాత్రలో పంచదారని, నీళ్ళని కలిపి స్టవ్ మీద అడుగంటకుండా తీగపాకం పట్టుకోవాలి. తరువాత మూకుడుని (బాండీని) స్టవ్ మీద పెట్టి నూనె పోసి సన్నటి సెగమీద మరగనివ్వాలి. ఈ లోపల మైదాపిండిని కోడిగ్రుడ్డు సొనని, డాల్డాని తగినన్ని నీళ్ళని కలిపి పలుచగా కలుపుకోవాలి. నూనె కాగగానే గులాబీ పూలని నూనెలో కాల్చి తీసుకోవాలి. తరువాత రెడీగా వుంచిన పిండిలో గులాబీ కాడని ముంచి మరిగే నూనెలో క్షణంసేపు వుంచాలి. అలా వుంచితే గులాబీ కాడకి వున్న పిండి గులాబీ షేపులో నూనెలో జారుతుంది. ఇలా ఒక్కసారే ఐదారు వేసుకుని ఎర్రగా కాల్చిన తరువాత తీసి పంచదార పాకంలో వేసి వుంచాలి. పాకంలో ఎంతసేపు వుంచితే అంత ఎక్కువగా పాకాన్ని పీలుస్తాయి. గులాబీ పువ్వులు కొంచెం వెరైటీగ ఉండే స్వీట్ ఇది.

వెజ్ శాండ్‌విచ్

కావలసిన పదార్థములు

టొమోటా సన్నని పీసెస్	:	1/2 కప్పు
కీర సన్నని ముక్కలు	:	1కప్పు
పెప్పర్	:	సరిపడ
ఉప్పు	:	చిటికెడు
వెన్న	:	3 చెంచాలు
పంచదార పొడి	:	1/2 చెంచా
బ్రెడ్ స్లయిసెస్	:	4

తయారుచేయు విధానం

ఒక బౌల్‌లో టొమోటా, కీర, పెప్పర్, వేసి బాగా కలిపి ప్రక్కన ఉంచాలి. రెండూ చెంచాల వెన్నలో పంచదార పొడి వేసి బాగా మిక్స్ చేసి ప్రక్కన ఉంచాలి. బ్రెడ్ స్లయిసెస్‌ని వెన్న వేసి టోస్ట్ చెయ్యాలి. ఒక స్లయిస్ మీద పంచదార కలిపిన వెన్న రాసి దానిమీద టొమోటా కీరపిసెస్ వేయాలి. ఇంకొక స్లయిస్‌కి ఒకవైపు వెన్న రాసి దానిని కీర ముక్కల మీద పెట్టాలి. రెండు తయారుచేసి టొమోటా సాస్‌తో సర్వ్ చెయ్యాలి.

బేబికార్న్-65

కావలసిన పదార్థములు

బేబికార్న్	–	2 ముక్కలు
వెల్లుల్లి ముక్కలు	–	3
శనగపిండి	–	2 స్పూన్లు
పచ్చిమిర్చి	–	ముక్కలు
మైదా	–	2 స్పూన్లు
కరేపాకు	–	కొంచెం
కార్న్‌పిండి	–	2
కొత్తిమీర	–	కొంచెం
ఉప్పు,కారం	–	తగినంత
ఉల్లికాడలు	–	కొంచెం
టమాటాసాస్	–	తగినంత

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బేబికార్న్ ముక్కలుగా చేసి ఉప్పు నీళ్ళలో ఉడికించాలి. వాటిని వార్చి అందులో, శెనగ, మైదా, కార్న్‌పిండి, ఉప్పు,కారం వేసి నూనెలో వేయించాలి. అన్నీ వేయించిన తరువాత వెల్లుల్లి, మిర్చి, కరేపాకు తాలింపు వేసుకోవాలి. చివరలో సాస్ వేసి, కొత్తిమీర, ఉల్లికాడలు వేసి గార్నిష్ చేయాలి. జూ వీటిని గ్రీన్ చట్నీ-టమాటాసాస్ వేసుకుని తింటే ఎంతో రుచిగా ఉంటుంది.

రా పీనట్ స్నాక్

కావలసిన పదార్థములు :

వేరుశెనగ గుండ్లు	:	1కప్పు
జీలకర్ర	:	4 చెంచాలు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
కొబ్బరితురుము	:	1/2 కప్పు
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
పచ్చిమిర్చి	:	2 చెంచాల పీసెస్

కొత్తిమీర	:	3 చెంచాల తరుగు

తయారుచేయు విధానం :

వేరుశనగ గుండ్లు, ఉప్పు కలిపిన నీటిలో 2 విజిల్స్ వచ్చేంతవరకు కుక్కర్‌లో ఉడికించాలి. తరువాత నీరంతా వార్చి ప్రక్కన ఉంచాలి. ఈ లోపల ప్యాన్‌లో నూనె పోసి కాగనివ్వాలి. ఈ నూనెకి జీలకర్ర వేసి వేపాలి. వేగిన వీటికి పచ్చిమిర్చి, అల్లం పేస్టు, కొబ్బరి తురుము వేసి కలిపి వేయాలి. అల్లం మిశ్రమం వేగిన తరువాత ఉడికించిన శనగగుండ్లు సరిపడ ఉప్పు వేసి పైన కొత్తిమీర చల్లి దించి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

బాసుంది

కావలసిన పదార్థములు :

పంచదార	:	150 గ్రా
చిక్కటి పాలు	:	1/2 లీటరు
యాలకులపొడి	:	1/4 స్పూను
జీడిపప్పు	:	25 గ్రా.
బాదంపప్పు	:	కొంచెం
కిస్‌మిస్	:	కొంచెం

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా ఒక వెడల్పాటి గిన్నెలో పాలని పోసి స్టవ్‌ని వెలిగించిపెట్టి సన్నని సెగమీద మీగడ రాకుండ మరగనివ్వాలి. మీగడ పాలు రెండూ కలిసి పోయేలా కాచాలి. కాగినంతసేపు గరిటతో తిప్పుతూ వుండాలి. పాలు ఎర్రగా అయ్యేవరకూ కాగనివ్వాలి. గరిట జారే విధంగా చిక్కని మజ్జిగలాగా కాగనివ్వాలి. పాలు చిక్కబడ గానే పంచదారని వేసి ఇంకొద్దిసేపు కలియపెట్టాలి. పంచదార కరుగుతున్నకొద్దీ పాలు పలుచబడతాయి. కాబట్టి మరో ఐదు నిమిషాలు పొయ్యి మీద వుంచి క్రిందకు దించి యాలకులపొడిని, జీడిపప్పుని, కిస్‌మిస్‌ని కలియబెట్టి బాదంపప్పుని చల్లుకుంటే బాసుంది తయారైనట్లే.

టొమోటో పన్నీర్

కావలసిన పదార్థములు

పన్నీర్ పీసెస్	:	1/2 కప్పు
పాలు	:	3/4 కప్పు
ఉల్లిపాయ పేస్టు	:	2 1/2 చెంచాలు
అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1 చెంచా
టొమోటా రసం	:	1/4 కప్పు
పంచదార	:	1 చెంచా
బటర్	:	1/2 చెంచా
మెంతిఆకులు	:	1 చెంచా
పసుపు	:	చిటికెడు
నూనె	:	1 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
కారం	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

ప్యాన్‌లో నూనె, బటర్ వేసి కాగనివ్వాలి. కాగిన నూనెలో వెల్లుల్లి, పేస్టు బాగా కలుపుతూ వేపాలి. తరువాత పసుపు, కారం, టొమోటా రసం వేసి కలుపుతూ వేపాలి. నూనె బయటికి వచ్చేంత వరకు వేపి చివరగా మెంతి ఆకులు, పాలు, పంచదార, పన్నీరు పీసెస్, సరిపడ ఉప్పు వేసి సిమ్‌లో ఉంచి 3 నిమిషాలు ఉడికించి దించాలి.

పన్నీర్ న్యూడిల్స్

కావలసిన పదార్థాలు

న్యూడిల్స్	:	1కప్పు
నూనె	:	తగినంత
ఉల్లిపాయలు	:	1
ఉల్లికాడ	:	1కట్ట
బేబీకార్న్	:	10 గ్రా
మిరియాలపొడి	:	1/4టే.స్పూన్

క్యారెట్,బీన్స్	:	
పన్నీర్	:	10గ్రా
కొత్తిమీర	:	తగినంత
పెసలు,మొలకలు	:	10గ్రా
ఉప్పు	:	తగినంత
రెడ్‌చిల్లీసాస్	:	2టేస్పూన్స్
టమాటాసాస్	:	2టే.స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానం

గిన్నెలో కొన్ని నీళ్ళు తీసుకుని అందులో మూడు ఆయిల్ చుక్కలు, నూడిల్స్ వేసి ఉడికించి చల్లార్చి వుంచుకోవలి.కళాయిలో నూనె వేసి వేడయ్యాక ఉల్లిపాయలు, ఉప్పు, మిరియాలపొడి, రెడ్ చిల్లీసాస్, టమాటా సాస్ వేసి సన్నని సెగన ఉడికించాలి. క్యారెట్, బీన్స్, పన్నీర్, పెసలు,బేబికార్న్, ఉల్లికాడలు, న్యూడిల్స్ వేసి అయిదునిమిషాలు సన్నని సెగపై ఉడికించాలి.చివరలో కొంచెం కొత్తిమీరతో గార్నిష్ చేయాలి.

అటుకుల కర్రీ ఫ్రై స్నాక్

కావలసిన పదార్థములు

అటుకులు	:	2కప్పులు
ఉల్లిముక్కలు	:	1కప్పు
పచ్చిమిర్చి ముక్కలు	:	1చెంచా
పచ్చిశనగపప్పు	:	1/2 చెంచా
ఛాయమినపప్పు	:	1/2 చెంచా
ఆవాలు	:	1/4 చెంచా
జీలకర్ర		1/4 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
కరివేపాకు	:	4 ఆకులు
నూనె	:	3 చెంచాలు
ఎండుమిర్చి	:	ఒకటి

తయారుచేయు విధానం :

రెండు కప్పుల నీరుని కాగనివ్వాలి. ప్యాన్ పెట్టి నూనె వేసి కాగనివ్వాలి. కాగిన నూనెలో పచ్చిశనగపప్పు 10 సెకండ్లు వేపాలి. వాటికి ఛాయమినపప్పు ఆవాలు, జీలకర్ర, పచ్చిమిర్చి, కరివేపాకు ఎండుమిర్చి ముక్కలు వేసి అరనిమిషం వేపాలి. వీటికి ఉల్లిముక్కలు వేసి 1 నిమిషం కలుపుతూ ఎర్రగా వేపుకోవాలి. వేగిన ముక్కలకి కాగిన నీరు పోసి ఉప్పు వేసి కలిపి అటుకులు వేసి మూతపెట్టి ఉడికించాలి. 3 నిమిషాలలో అటుకులు ఉడుకుతాయి. కలిపి దించి సర్వింగ్ ప్లేట్లలో పెట్టి ఏదైనా సాస్‌తో వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

బాదం పాయసం

కావలసిన పదార్థాలు :

పాలు	:	1 లీటరు
బాదంపప్పు	:	50 గ్రా
పంచదార	:	50 గ్రా
చారపప్పు	:	2 చెంచాలు
పసుపురంగు	:	చిటికెడు
కుంకుమపువ్వు	:	చిటికెడు
యాలకులపొడి	:	1/4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం:

ఒక పాత్రలో ముప్పావు లీటరు పాలని పోసి స్టవ్ మీద మరగనివ్వాలి. మిగతా పావు లీటరు పాలని ప్రక్కన వుంచుకోవాలి. పాలు మరిగేలోపుల నానపెట్టి వుంచిన బాదంపప్పు పొట్టుని తీసి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. ముద్దని తీసి ఒక ప్లేట్లో పెట్టుకోవాలి. మిక్సీకి అంటుకుని వున్న దాన్ని కడిగి ముద్దలో కలుపుకోవచ్చు. మరుగుతున్న పాలలో ఈ బాదంపప్పుని వేసి పంచదారని కూడా వేసి కలియపెట్టుతూ వుండాలి. రెండు పొంగులు వచ్చాక దించి, ప్రక్కన పెట్టి వుంచిన పావు లీటరు పచ్చిపాలని పోసి, యాలకుల పొడిని, పచ్చి కర్పూరంని, కుంకుమపువ్వుని, చారపప్పుని వేసి కలపాలి. గాలి వాటంగా పెట్టి బాగా ఆరనివ్వాలి. ఆరిన తరువాత ఫ్రిజ్‌లో పెట్టుకుని తింటే ఎంతో రుచిగా ఉంటుంది.

తర్బూజా ఛాట్

కావలసిన పదార్థములు

గట్టిపండు	:	1కిలో
మిరియాలు	:	ఆరు
శొంఠి	:	ఒక చిన్నముక్క
నల్ల ఉప్పు	:	5 గ్రా॥
ఉప్పు	:	5గ్రా॥
చక్కెర	:	50గ్రా॥

తయారుచేయు విధానం :

పండును ముక్కలుగా తరిగి, ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లగా చెయ్యాలి. మసాలాలు, చక్కెర కలిపి గ్రైండ్ చేసి ముక్కల మీద జల్లి టూత్ పిక్ లేదా ఫోర్క్‌తో సర్వ్ చెయ్యాలి.

కోకోనట్ చాప్స్

కావలసిన పదార్థములు

ఉడికించిన బంగాళాదుంపలు-		100 గ్రా
పన్నీర్	:	50 గ్రా
బ్రెడ్	:	10 గ్రా
క్యాప్సికమ్	:	50 గ్రా
పచ్చిగ్రీన్ పీస్	:	50 గ్రా
తురిమిన కొబ్బరి	:	2 టే.స్పూన్‌లు
కొత్తిమీర, తరిగిన మిర్చి	:	10గ్రా
కార్న్‌ఫ్లోర్	:	1టే.స్పూన్
నిమ్మరసం	:	1టేస్పూన్
ఉప్పు,మిరియాలు	:	తగినంత
నెయ్యి	:	10 గ్రా

తయారుచేయు విధానం

2టే.స్పూన్‌ల నూనె లేక నేయి వేడిచేసి దానిలో ఉల్లిముక్కలు వేసి వేయించాలి. దానిలో గ్రీన్‌పీస్ వేయించి, నీళ్ళు పోసుకుని బాగా అవి ఇనికేలాగా ఉడికించాలి.దీనిలో పన్నీర్, పచ్చిమిర్చి, ఉప్పు, మిరియాలు వేసుకోవాలి. వీటి చివరి వరకూ ఫ్రై చేసి వాటిని చల్లార్చాలి.వీటిలో కొత్తిమీర, క్యాప్సికమ్, తురిమిన కొబ్బరి, నిమ్మరసం, వేసి కలపాలి.బంగాళాదుంప ముద్దలో ఉప్పు వేసుకోవాలి. బంగాళాదుంప ముద్ద కొంచెం తీసుకుని అందులో ఫ్రై చేసిన కూర స్టప్ చేసి, కార్న్‌ఫ్లోర్ నీళ్ళలో ముంచి బ్రెడ్ క్రంచెస్‌లో ముంచి డీప్ ఫ్రై చేయాలి.సాస్‌తో సర్వ్ చేయండి.

పన్నీర్ పరోటాలు

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి	:	300గ్రా
పన్నీర్	:	100గ్రా
అల్లం	:	3/4 చెంచా
పేస్టు పచ్చిమిర్చి ముక్కలు	:	1చెంచా
ఇంగువ	:	చిటికెడు
ఉప్పు	:	సరిపడ
ఉల్లిముక్కలు	:	1/2 కప్పు
నూనె	:	2 చెంచాలు
నెయ్యి	:	వేపటానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం :

బేసిన్ లేదా బౌల్‌లో జల్లించిన గోధుమపిండి పోసి ఈ పిండిని కొంచెం ఉప్పు, 1 చెంచా నూనె వేసి తగనింత నీరు పోసి పూరీ పిండిలా కలుపుకోవాలి. పన్నీర్‌ని తురిమి ఉంచాలి. ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు కూడా ప్రక్కన ఉంచాలి. బాండీలో 1 చెంచా నూనె వేసి కాగిన తర్వాత జీలకర్ర, ఇంగువ, ఉల్లిముక్కలు పచ్చిమిర్చి వేసి ఎర్రగా వేపి వాటికి కొద్దిగా ఉప్పు, మిరియాలపొడి వేసి కలపాలి. అరనిమిషం తరువాత తురిమిన పన్నీర్ వేసి 2 నిమిషాలు వేపి ఈ మిశ్రమాన్ని తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. పిండిని చిన్న చిన్న ముద్దలుగా చేసి వీటిలో పన్నీర్ మిశ్రమాన్ని కూరి మళ్ళీ పిండితో మూసివేసి వాటిని పల్చగా సాదాలి. సాదిన వాటిని పెనం మీద నెయ్యితో కాల్చి వేడి వేడి కర్రీతో సర్వ్‌చెయ్యాలి.

చంద్రకాంతలు

ఇందుకు కావలసినవి :

పెసరపప్పు	:	250 గ్రా
పంచదార	:	250 గ్రా
నెయ్యి	:	250 గ్రా
జీడిపప్పు	:	2 చెంచాల ముక్కలు
యాలకులు	:	8 కుంకుమపువ్వు : చిటికెడు
పచ్చికొబ్బరితురుము	:	2 కప్పులు
కిస్‌మిస్	:	2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా పెసరపప్పుని గంటవరకు నీళ్ళలో నానపెట్టి శుభ్రంగా కడిగి వడగట్టాలి. నీరంతా వడిచిన తరువాత పప్పుని రోట్లో వేసి మెత్తగా రుబ్బు కోవాలి. పెసరట్లకి రుబ్బినట్లుగా పిండిని రుబ్బుకోవాలి. ఒక గిన్నెలోకి పిండిని చేర్చి కొబ్బరి తురుము ఆ పిండిలో వేయాలి. పంచదారని కలిపి స్టవ్‌మీద పెట్టి సన్నని సెగమీద అడుగంటకుండా గరిటతో కలియపెట్టుతుండాలి. అరగంట గడిచేసరికి పంచదార పాకంగా మారి, పెసర పిండిలోని నీరంతా ఆవిరి అయి గట్టిపడుతుంది. నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పుని, కిస్‌మిస్‌ని వేసి కలపాలి. కుంకుమపువ్వుని కూడా వేసి క్రిందకు దించాలి. తరువాత తెల్లటి మందపాటి గుడ్డని నీటిలో తడిపి పిండాలి. ఆ తడి బట్టని పీటమీద సాఫీగా పరిచి ఆ గుడ్డ మీద పెసర పిండిని పోసి పలుచగా వత్తాలి. పిండి చల్లారిన తరువాత చాకుతో డైమండ్స్‌లాగాగానీ, బిస్కెట్లలాగాగానీ కోసుకోవచ్చు. కోసిన ముక్కల్నితీసి ప్రక్కన పెట్టుకోవాలి. తరువాత బాండీలో నెయ్యి పోసి కాగాక, కోసి వుంచిన బిళ్ళల్ని వేసి కాలిస్తే పొంగి గుల్లగా ఉంటాయి. వీటిని మరీ ఎర్రగా కాలనివ్వకుండా గోధుమరంగులో వేగనిచ్చి తీసి బౌల్‌లో వేసుకోవాలి.

సాస్ట్ ఫ్రెంచ్ బీన్స్

కావలసిన పదార్థములు

ఫ్రెంచ్ బీన్స్	:	1కప్పు
బీన్ స్ప్రౌట్స్	:	1/2 కప్పు

బటర్	:	3 చెంచాలు
నూనె	:	2చెంచాలు
ఉప్పు	:	సరిపడ
మిరియాలపొడి	:	చిటికెడు
సోయాసాస్	:	1/2 చెంచా
వెల్లుల్లి	:	3/4 చెంచా పేస్టు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా బీన్స్ ఉడికించి వార్చి ఉంచాలి. ప్యాన్ పెట్టి బటర్ వేసి కాగిన తర్వాత నూనె కూడా వేసి కాగనివ్వాలి. ఆ నూనెకి వెల్లుల్లి పేస్టు కొన్ని సెకండ్లు వేపాలి. వేగిన వెల్లుల్లికి ఉడికించిన ఫ్రెంచ్ బీన్స్, బీన్ స్ప్రౌట్, సోయాసాస్, మిరియాలపొడి, తగినంత ఉప్పు వేసి బాగా మిక్స్ చేసి టొమోటో సాస్‌తో వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

గోబీ-65

కావలసిన పదార్థములు

శనగపిండి	:	3 కప్పులు
ఉప్పు	:	తగినంత
మైదా	:	2కప్పులు
కారం	:	తగినంత
కార్న్ పిండి	:	2 కప్పులు
ఎర్రరంగు	:	చిటికెడు
కాలీఫ్లవర్	:	1
టమాటాసాస్	:	

వెల్లుల్లిముక్కలు సన్నగా తరగినవి

కరేపాకు-పచ్చిమిర్చి- పొడుగుగా తరిగినవి

తయారుచేయు విధానం

కాలీఫ్లవర్‌ని ముక్కలుగా కట్ చేసి పైన చెప్పిన పిండులు నీళ్ళుపోసి కలపాలి. ఇందులో ఉప్పు, కారం, ఎర్రరంగు వేసుకోవాలి. జారుగా కలుపుకోవాలి. నిండు నూనెలో పకోడీలాగా వేయించి ఒక ప్లేట్‌లో పెట్టుకోవాలి. మళ్ళీ ఒక పాన్‌లో

1 స్పూన్ నూనె వేడిచేసి, వెల్లుల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి, కరేపాకు వేయించి ఈ పకోడీలన్నీ వేసి కలపాలి. అప్పుడు వీటిమీద టమాటాసాస్ వేస్తే వెల్లుల్లి ముక్కలు అన్నీ పకోడికి అంటుకుని బాగుంటుంది. పకోడీ మెత్తగా రావటానికి చిటికెడు సోడా వేసుకోవచ్చు.

బాదం బర్ఫీ

కావలసిన పదార్థములు :

బాదంపప్పు	:	250 గ్రా
నెయ్యి	:	1 1/2 కప్పులు
పంచదార	:	1/2 కిలో
వెనిల్లా ఎసెన్సు	:	5 చుక్కలు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బాదంపప్పుని నీటిలో నానపెట్టాలి. ఈ పప్పు బాగా నానిన తరువాత పొట్టుని తీసివేసి మిక్సీలోవేసి మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. తరువత ఒక గిన్నెలో పంచదారని పోసి స్టవ్‌మీద పెట్టి లేతపాకం వచ్చే వరకూ ఆగి అందులో రుబ్బుకుని వుంచిన బాదంపప్పు ముద్దని వేసి గరిటతో బాగా కలియపెట్టాలి. కలిపేటప్పుడు కొంచెం కొంచెం నెయ్యిని పోస్తూ పాకం గట్టిపడేవరకూ స్టవ్‌మీదనే సన్నటి సెగమీద వుంచాలి. నెయ్యి రాసి రెడీగా వుంచిన పళ్ళెంలో ఈ పాకంని పోసి సమానంగా సర్దాలి. బాదంబర్ఫీ తయారైనట్లే. వేడిమీద వెండిరేకుని అతికించి చల్లారిన తరువాత చాకుతో ముక్కలు కోసుకుంటే మంచి లుక్‌తో ఉండి పిల్లలకి బాగా ఇష్టంగా తింటారు.

ఇంట్లోనే పిజ్జాలు

పిజ్జాలంటే చాలు పిల్లలు ఫాస్ట్‌ఫుడ్ సెంటర్లకి పరుగులు పెడతారు. చూడగానే నోరూరించే రకాన్ని ఎంచుకుని తినేసివచ్చేస్తుంటారు. ఇంట్లో కూడా పిజ్జాలాంటి వెరైటీలను తయారుచేసుకోవచ్చును.

కావలసిన పదార్థములు:

అటుకులు	:	1కప్పు
మినప్పపప్పు	:	రెండు కప్పులు
బియ్యం	:	5 కప్పులు

టమాటాలు	:	ఒకటి
ఉల్లిపాయ	:	ఒకటి
మొలకెత్తినపెసలు	:	ఒక కప్పు
పచ్చిమిర్చి	:	నాలుగు
కారం	:	ఒకస్పూను
ఉప్పు	:	అరస్పూను
నూనె	:	కొద్దిగా
కొత్తిమీర	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

ముందురోజు ఉదయాన్నే అటుకులు, బియ్యం,మినప్పప్పు నానపెట్టి సాయంకాలం వాటిని శుభ్రంగా కడిగి, దోశెలపిండి మాదిరిగా రుబ్బుకోవాలి. పెసలను నీళ్ళలో నానపెట్టి సాయంత్రం శుభ్రంగా కడిగి, జల్లెడలో పోస్తే మొలకలు వస్తాయి. టమాటాను కోసి, గుజ్జును తీసేసి, చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కోయాలి. ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిరపకాయలను చిన్న ముక్కలుగా తరగాలి. రుబ్బిన మిశ్రమంలో తరిగిన టమాటాముక్కలను, ఉల్లి, పచ్చిమిరపకాయ, కొత్తిమీర ముక్కలలో సగం పిండిలో కలుపుకోవాలి. ఉప్పు,కారం,వాము కూడా కలిపి పెనంమీద రెండు చెంచాల నూనె వేసి పిండి వేసి దానిపైన మొలకెత్తిన పెసలు, మిగిలిన ఉల్లి, టమాటా ముక్కలు వేసి, అట్టుపై గరిటెతో ముక్కలు అదమాలి. పెనంమీద లోతుగా ఉన్న పళ్ళెం మూతపెట్టి 5 నిమిషాలు సన్నని సెగమీద ఉడకనివ్వాలి. కాస్తంత వెన్న దాని మీద వేసి కొబ్బరి చట్నీతో తింటే చాలా బాగుంటుంది.

ఆవిరి కుడుము

కావలసిన పదార్థములు:

మినప్పప్పు	:	1/2 డబ్బా
నెయ్యి	:	సరిపడ
ఉప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా మినప్పప్పును 5 గంటల పాటు నానపెట్టాలి. తరువాత శుభ్రంగా పొట్టంతా పోయేలా బాగా కడగాలి. వాటిని నీటిలోంచి తీసి వెట్ గ్రైండర్‌లో

వేసి మెత్తగా ఇడ్లీ పిండిలా పలుచగా కాకుండా కొంచెంగా గట్టిగా ఉండేటట్లుగా రుబ్బుకోవాలి. గ్రైండ్ చేసేటప్పుడు నీరు మరీ ఎక్కువగా ఉపయోగించకూడదు. ఆవిరి కుడుముకు వేసేప్లేట్లలో ఈ పిండిని వేసి ఇడ్లీ కుక్కర్‌లో పెట్టి ఉడికించాలి. ఉడికిన తరువాత తీసి వాటి మీద నెయ్యి రాసి ఏదన్నా చట్నీ లేదా పంచదారతో పిల్లల ఇష్టప్రకారం తినిపించాలి.

బొబ్బట్లు

కావలసిన పదార్థాలు :

మైదా	:	కేజీ
బెల్లం	:	కేజీ
ఏలకులు	:	20 గ్రా॥
నూనె	:	అరకేజీ
నెయ్యి	:	100 గ్రా॥
విస్తరాకు	:	1
శెనగపప్పు	:	అరకిలో

తయారుచేయు విధానం :

ఏలకులు పొడి కొట్టాలి. సెనగపప్పు నీట్లో నానబెట్టి ఉడికించి వార్చాలి. బెల్లం, శెనగపప్పు కలిపి ఏ మాత్రం పలచబడనివ్వకుండా మెత్తగా రుబ్బాలి. మైదాని పూరీపిండిలా చేసి నూనె కలిపి నాననివ్వాలి. ఏలకులు కలిపి శెనగపప్పు, బెల్లంని చిన్న చిన్న వుండలు చెయ్యాలి. విస్తరాకుపై నెయ్యి రాసి మైదాపిండి చపాతీలో వుండలను పెట్టి ఒత్తుకోవాలి. స్టౌపై పెనం పెట్టి ఒక్కొక్కటి వేయించి తీసి నెయ్యి వేసుకుని తింటే బొబ్బట్లు భలే రుచిగా వుంటాయి.

కొబ్బరి లౌజు

కావలసిన పదార్థాలు :

కొబ్బరికాయలు	:	4
బెల్లం	:	1కిలో
నెయ్యి	:	100 గ్రా॥
జీడిపప్పు	:	పావుకప్పు
ఏలకులు	:	10

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా కొబ్బరి కాయలు కొట్టి కోరుకోవాలి. జీడిపప్పు వేయించుకోవాలి. ఏలకులు పొడి కొట్టుకోవాలి. బెల్లం పాకం పట్టి కొబ్బరికోరు పొడి, జీడిపప్పు, నెయ్యి వేసి పొయ్యి మీద పెట్టి బాగా కలిపి దించాలి. పళ్ళెమునకు నెయ్యిరాసి యీ కొబ్బరి లౌజు పళ్ళెములో సర్ది ఆరాక ముక్కలు కోసుకోవాలి.

మైసూర్‌పాక్

కావలసిన పదార్థాలు :

పంచదార	:	అరకిలో
నెయ్యి	:	1కిలో
తినేసోడా	:	1 స్పూన్
శెనగపిండి	:	అరకేజీ

తయారుచేయు విధానం :

పంచదారలో నీళ్ళు పోసి పాకం పట్టాలి. పాకం తయారవుతుండగా కాచిన నెయ్యి కొంచెం పాకంలో వేసి కలిపి, శెనగపిండి వెయ్యాలి. ఉడుకుతున్న పిండిలో కొంచెం నెయ్యి వెయ్యాలి. కొంచెం సేపటికి నెయ్యంతా ఇగిరి బాగా ఉడుకుతుంది. దింపే ముందు సోడా వేసి కలిపి దించాలి.పళ్ళెంలో యీ పాకం పిండి సమానంగా ఒత్తాలి. ఆరిన తర్వాత ముక్కలు కోసి, తడితగలని డబ్బాలో వేయాలి.

బెంగాలీ స్వీట్

కావలసిన పదార్థాలు :

పంచదార	:	200 గ్రా
పెసరపప్పు	:	పావుకిలో
పాలు	:	పావులీటర్
కోవా	:	అరకప్పు
మిఠాయిరంగు	:	కొద్దిగా
జీడిపప్పు	:	10
కిస్మిస్	:	10

బాదంపప్పు	:	10
ఏలకులు	:	5
నెయ్యి	:	100 గ్రా
కుంకుమపువ్వు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

బాదంపప్పు నానబెట్టి తొక్కలు తీసి చీరాలి. జీడిపప్పు, కిస్మిస్ నేతిలో వేయించాలి. పాలు, ఎర్రగా కాయాలి. కోవా సిద్ధం చేసుకుని వుంచాలి. పెసరపప్పు రుబ్బాలి. గిన్నెలో నెయ్యి వేసి కాయాలి. రుబ్బి ఉంచిన పెసరపప్పు పిండిని వెయ్యాలి. పాలు, పంచదార వేసి బాగా కలపాలి. అవి బాగా ఉడికాక కోవా వేసి బాగా కలిపి జీడిపప్పు, ఏలకులు, కిస్మిస్, మిఠాయిరంగు, కుంకుమపువ్వు వేసి బాగా కలపాలి. పళ్ళెంలో యీ స్వీట్ వేసి బాదంపలుకులు వేసి ముక్కలు కొయ్యాలి.

తాటిరొట్టె

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యపురవ్వ	:	పావుకేజీ
తాటిగుజ్జు	:	పావుకేజీ
గుడ్డు	:	1
చక్కెర	:	పావుకేజీ
కొబ్బరికోరు	:	అరకప్పు
నూనె	:	50 గ్రా
ఏలకులపొడి	:	పావు టీ స్పూన్
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

పైన చెప్పిన వన్నీ ఓ గిన్నెలో వేసి బాగా కలపాలి. మరో గిన్నెలోనూనె వేసి అది కాగాక పై మిశ్రమం వేసి ఉడికించాలి పావు గంట తర్వాత దించి చల్లార్చాలి. ఇప్పుడు వీటిని చిన్నచిన్న ముక్కలు కొయ్యాలి.

మరమరాలు, దాల్‌తో మసాలా

కావలసిన పదార్థములు

మొలకెత్తిన పెసలు	:	2 కప్పులు
మొలకెత్తిన గోధుమలు	:	1/2 కప్పు
మొలకెత్తిన పీనట్స్	:	1/2 కప్పు
బంగాళదుంపలు	:	2 (పెద్దవి)
టొమోటాలు	:	4 (పెద్దవి)
ఉల్లిపాయలు	:	4 (పెద్దవి)
పచ్చిమిర్చి	:	4
హాట్‌చట్నీ	:	సరిపడ
స్వీట్ చట్నీ	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు తరుగు
మరమరాలు	:	సరిపడ
ఉప్పు	:	సరిపడ

స్వీట్ చట్నీ, హాట్ చట్నీల తయారీ దాల్ క్లాసిక్ తయారీలో తెలుసుకున్నాం.

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పెసలు, గోధుమలు, నట్స్‌ను ఉప్పు వేసిన నీటిలో హాఫ్ బాయిల్డ్ చేసి నీటిని వార్చి ప్రక్కన ఉంచాలి. బంగాళదుంపను ఉడికించి తొక్కు తీసి సన్నగా కట్ చేసుకోవాలి. ఉల్లిపాయల తొక్కు తీసి సన్నగా కట్ చేసుకోవాలి. టొమోటాలు, పచ్చిమిర్చిలను కూడా సన్నగా కట్ చేయాలి. బౌల్‌లో పెసలు, గోధుమలు, నట్స్, ఉల్లి, టొమోటా ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి, బంగాళదుంప ముక్కలు, సరిపడ ఉప్పు, రెండు రకాల చట్నీలను వేసి బాగా మిక్స్ చెయ్యాలి. సర్వ్ చేసే ముందు మరమరాలు పోసి కలిపి బౌల్స్‌లో పెట్టి పైన కొత్తిమీర చల్లి సర్వ్ చెయ్యాలి. పిల్లలకి ఈ మసాలా రుచితోపాటు బలాన్ని కూడా ఇస్తుంది. మరమరాలు లేకుండా అయిన సర్వ్ చేయవచ్చు.

ఇష్టమైనవారు బాయిల్డ్ ఎగ్ వైట్ పీసెస్ కూడా కలిపి సర్వ్ చేయవచ్చు.

టొమోటో ఆమ్లెట్

కావలసిన పదార్థములు

టొమోటోలు	:	100గ్రా
కస్టర్డ్ పౌడర్	:	రెండు గరిటెలు
దోశెలపిండి	:	1 గరిటెలు
ఉప్పు	:	తగినంత
మిర్చి	:	మూడు
అల్లం	:	10గ్రా
మిరియాలపొడి	:	1/4 చెంచా
కొత్తిమీర	:	1 కట్ట
నూనె	:	50గ్రా

తయారు చేయు విధానం

రుబ్బిన మినప్పిండిలో పసుపు, కస్టర్డ్ పౌడర్ కలపాలి. కొద్దిగా నీరు పోసి అట్ల పిండిలా తయారు చేసుకుని దాంట్లో ఉప్పు, మిరియాల పొడి సన్నగా తరిగిన అల్లం ముక్క లేదా అల్లం పేస్ట్ కలిపి పెనం కాగిన తర్వాత ఈ మిశ్రమాన్ని అట్టులాగా పోసి దానిమీద పచ్చిమిర్చి, టొమోటో సన్నని ముక్కలు, కొత్తిమీర ముక్కలు కూడా వేసి నూనె మూడు చెంచాలు వేసి కాలిన తర్వాత తిరగేసి కాల్చి తర్వాత వేడి వేడిగా తినాలి.

తీపి గారెలు

ఇందుకు కావలసినవి :

మినప్పప్పు	:	1 డబ్బా
నూనె	:	1/2 కిలో
సోంపు	:	1 చెంచా
యాలకులపొడి	:	1 చెంచా
మిఠాయిరంగు	:	చిటికెడు
పంచదార	:	1 డబ్బా

తయారుచేయు విధానం:

ముందు మినప్పప్పును నాలుగు గంటలపాటు నాననివ్వాలి. తరువాత శుభ్రంగా పొట్టంతా పొయ్యేలా కడిగి నీరంతా వార్చాలి. నానిన పప్పును వెట్ గ్రైండర్‌లో వేసి మెత్తగా కొంచెం గట్టిగా రుబ్బుకోవాలి. ఈ పిండికి సోంపు జతచేసి అంతా కలిసేలా బాగా కలపాలి. ఒక గిన్నెలో పంచదార పోసి దానికి ఒక గ్లాసు నీరు జతచేసి సన్నని మంట మీద ఉంచి తీగపాకం రానివ్వాలి. యాలకుల పొడి, మితాయిరంగు కలపాలి. ఈ లోపల బాండీలో నూనెపోసి కాగిన తరువాత గారెల పిండిని కొంచెం కొంచెం తీసి చిల్లి గారెలుగా కావలసిన సైజులో చేసి కాగిన నూనెలో వేసి దోరగా వేయించాలి. మరీఎర్రగా వేపకూడదు. వేగిన వీటిని పంచదార పాకంలో వేయాలి. మిగతా వాటిని కూడా ఇదేవిధంగా చేసి తరువాత తీసి ప్లేటులో పెట్టి ఇవ్వాలి.

మిల్క్‌తో బ్రెడ్

కావలసిన పదార్థములు

పాలు	:	1 కప్పు
బ్రెడ్ స్లయిసెస్	:	2
పంచదార	:	1 చెంచా

తయారు చేయు విధానం :

ముందుగా కాచిన పాలలో పంచదార కలిపి కరిగించాలి. ఆ పాలు గోరువెచ్చగా అయిన తరువాత బ్రెడ్ స్లయిసెస్‌కు చిన్న పీసెస్‌గా కట్ చేసి ఆ పాలలో వేసి ఐదు నిమిషాల నాననివ్వాలి. తరువాత చెంచాతో ఒక్కొక్క ముక్కను తీసి తినిపించాలి.బ్రెడ్‌కి చుట్టూతా ఉన్న కాలిన భాగాన్ని తీసివేసి మిగతాది ముక్కలు కట్ చేసి నానపెట్టాలి. కాలిన భాగాన్ని కలిపితే చేదుగా అనిపించి పిల్లలు తినటానికి ఇష్టపడరు.

రవ్వ దోశె

కావలసిన పదార్థాలు :

బొంబాయి రవ్వ	–	1/4 డబ్బా
మైదా	–	1/4 డబ్బా

నూనె	:	1 కప్పు
బియ్యంపిండి	:	1 డబ్బా
జీలకర్ర	:	1 చెంచా
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
అల్లం, మిర్చి (3 చెంచాలవి)	:	సన్నని ముక్కలు
ఉల్లి ముక్కలు	:	2 కప్పులు
క్యారెట్ తురుము	:	1 కప్పు కొబ్బరి
తురుము	:	1 కప్పు
మిర్చి ముక్కలు	:	1 చెంచా

పొయ్యి దగ్గరికి వెళ్ళేముందు రెడీ చేసుకోవలసినవి :

ముందుగా గిన్నెలో రవ్వ, మైదా, బియ్యంపిండిలను శుభ్రపరచి పొయ్యాలి. వీటికి జీలకర్ర, ఉప్పు జతచేసి తగినన్ని నీరు పోసుకుని పల్చగా (మరీ నీరులా కాకుండా) కలుపుకోవాలి. అల్లం, మిర్చి, ఉల్లి ముక్కలు తరగాలి లేదా క్యారెట్, కొబ్బరి తురిమి ఉంచాలి. పిండిని 1 గంట నాననివ్వాలి.

తయారీ విధానం :

పొయ్యి వెలిగించి పెనం పెట్టి పెనం కాలిన తరువాత తడి గుడ్డతో శుభ్రంగా తుడిచి సన్నని మంట మీద పెట్టి పెనానికి నూనెను పల్చగా స్పూనుతో సమానంగా రాయాలి. పిండిని గరిటతో పెనానికి చివరలనుంచి పోసుకుంటూ రావాలి. పల్చగా వేసి సన్నని మంట మీద ఉంచి అల్లం, మిర్చి, కొత్తిమీర, ఉల్లిముక్కలు (లేదా) ముందుగా కొంచెం క్యారెట్ తురుము, తరువాత కొబ్బరి తురుము చల్లాలి. రెండు నిమిషాల పాటు సన్నని మంట మీద ఉడికించి మంట పెంచాలి. అట్టు కాలిన తరువాత జాగ్రత్తగా తిరగతిప్పి మళ్ళీ రెండు నిమిషాల పాటు చిన్నమంట మీద ఉడికించాలి. తరువాత పెద్దమంట మీద పెట్టి ఎర్రగా వేగిన తరువాత జాగ్రత్తగా తీసి ప్లేటులో వేసుకోవాలి. వీటి తయారీకి ఎక్కువ సమయం పట్టినా చాలా రుచిగా ఉంటాయి. ఏదైనా కొబ్బరి చట్నీ, అల్లం చట్నీలతో సర్వ్ చేయాలి. తొందరగా అవ్వాలి అనుకుంటే ముక్కలు ఏమీలేకుండా అయినా అట్టుపోసుకుని తయారు చేసుకోవచ్చు.

టొమోటా జామ్

కావలసిన పదార్థములు

టొమోటో రసం	:	1లీటరు
పంచదార	:	1 కిలో
నిమ్మకాయలు	:	ఆరు

తయారుచేయు విధానం :

టొమోటో రసం, పంచదార కలిపి ఉడకపెట్టి చిక్కగా అయిన తర్వాత నిమ్మరసం పిండి కొంచెం సేపు ఉడకనిచ్చి గట్టిపడిన తర్వాత సీసాలో పోసి చల్లార్చి వాడాలి.

శాండ్‌విచ్

కావలసిన పదార్థములు

బ్రెడ్	:	2 పీసెస్
కీరతురుము	:	4 చెంచాలు
క్యారెట్ తురుము	:	2 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
వెన్న	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

బ్రెడ్‌ను చుట్టు తీసి క్రాస్‌గా కట్ చేసి ఉంచాలి. కీర క్యారెట్ తురుముకి ఉప్పు కలిపి నీళ్ళు పిండి దానికి సన్నగా తరిగిన కొతిత్మఈర కలిపి ఈ మిశ్రమాన్ని ఒక బ్రెడ్ ముక్క మీద చాకుతో పలుచగా రాసి దాని మీద మరొకటి పెట్టి తయారు చేసుకొని సర్వ్ చేయాలి.

సలాడ్ క్యాప్రస్

కావలసిన పదార్థములు

రెడ్‌పెప్పర్ (బెల్ పెప్పర్)	:	1
ఎల్లో పెప్పర్	:	1
క్యాప్సికమ్	:	1

ఉల్లిపాయ	:	1
డ్రెస్సింగ్ కి, నూనె	:	3 చెంచాలు
వెనిగర్	:	1 చెంచా
పైనాపిల్ జ్యూస్	:	1 చెంచా
పంచదార	:	అరచెంచా
వైట్ పెప్పర్	:	అరచెంచా
ఉప్పు	:	కొంచెం

అతిసన్నగా కట్ చేసిన కొత్తిమీర : 1చెంచా

తయారుచేసే విధానం :

ముందుగా రెడ్ పెప్పర్ని మధ్యకి కట్‌చేసి లోపల గింజలు అంతా తీసి వేసి 1 అంగుళం ఫ్లాట్ ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. ఇదే విధంగా మిగతా ఎల్లోపెప్పర్, క్యాప్సికమ్, ఉల్లిపాయలను కూడా కట్ చేసుకోవాలి. అన్నీ ఒకే విధంగా కట్ చేసుకోవాలి. ఒక బౌల్‌లో డ్రెస్సింగ్‌కి తీసుకున్న అన్నింటిని వేసి పంచదాన కరిగేంత వరకు బాగా కలపాలి. తరువాత కట్ చేసిన పీసెస్ వేసి వాటికి మిశ్రమాన్ని బాగా పట్టించాలి.ఒక గాజు బౌల్‌లో క్యాబేజి ఆకులు పరచి వాటి మీద జ్యూస్ రాకుండా ముక్కలని మాత్రమే వేసి సర్వ్ చెయ్యాలి.

వెనిల్లా బన్

కావలసిన పదార్థములు :

మైదా	:	115 గ్రా
వెన్న	:	50 గ్రా
గుడ్లు	:	2
పాలు	:	ఒకటిలేదా రెండు చెంచాలు
బేకింగ్‌పౌడర్	:	1/4 స్పూన్
వెనిలా	:	1/4 స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

కోడిగుడ్లను పగలకొట్టి సొన అంతా ఒక పాత్రలోకి తీసుకోండి. దీనిని చెంచాతో గిలక్కొట్టి దానికి చక్కెర జతచేసి బాగా కలపండి. దీనిలో వెన్నని కూడా వేయండి. ఈ మిశ్రమాన్ని అంతటిని సమానంగా కలిసే లాగా కలపాలి. మైదా

పిండిలో బేకింగ్ పౌడర్‌ను కలిపి, రెంటినీ జల్లించి శుభ్రపరుచుకోవాలి. దీనిలో వెనిలా ఎసెన్స్‌ని కూడా కలపండి. చిన్న చిన్న గిన్నెలను తీసుకుని లోపలబయటనూనెరాసి వాటిలోకి ఈ పదార్థాన్ని సర్దండి. ది 200 డిగ్రీల సెంటీగ్రేడ్ వద్ద 15నుంచి 20 ని॥లు వరకు బేక్ చేయండి.

గోధుమ పిండితో అట్టు

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమ పిండి	:	1/2 గ్లాసు
బియ్యంపిండి	:	1 గ్లాసు
జీలకర్ర	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	1 కప్పు

పొయ్యి దగ్గరికి వెళ్ళేముందు రెడీ చేసుకోవాలి :

ముందు గోధుమ పిండి, బియ్యం పిండిలను జల్లించి గిన్నెలో పోసుకోవాలి. జీలకర్ర, సరిపడ ఉప్పు వేసి తగినన్ని నీరు పోసుకుని గరిట జారుగా కలుపుకోవాలి.

తయారీ విధానం :

ముందుగా పొయ్యి వెలిగించి పెనం పెట్టి పెనం కాలిన తరువాత పిండిని చుట్టూతా పోస్తూ పెనం మీద పోయాలి. చుట్టూతా రెండు చెంచాల నూనె వేసి అట్టుని రెండు వైపులా కాల్చి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

బెల్లం పూరీలు

కావాల్సిన పదార్థాలు :

మైదాపిండి	:	1/2 కేజీ
బెల్లం	:	1/2 కేజీ
గసగసాలు	:	150 గ్రాములు
బేకింగ్‌సాల్ట్	:	కొంచెం
డాల్డా	:	200 గ్రాములు
లేదా) నూనె	:	1/4 కేజీ
సాల్ట్	:	1/2 స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండిని శుభ్రంగా జల్లించి ఒక వెడల్పాటి బేసిన్‌గాని, ప్లేటులోగాని పోసి ఉంచాలి. అందులోచిటికెడు సాల్ట్ చిటికెడు బేకింగ్ సాల్ట్ వేసి ఉంచాలి. బెల్లం తురుముకుని అది పిండిలోవెయ్యాలి. ఈలోగా గసగసాలు కూడా ఎర్రగా వేయించి తీసుకుని అవి కూడా పిండిలో వేసి కలుపుకోవాలి. ఈమొత్తం కలిపిన పిండిలో కొద్దిగా నీరు పోస్తూ పూరీ పిండిలా బాగా కలుపుకోవాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని కొంచెం పెద్ద ఉండలుగా చేసుకుని దళసరిగా (బొబ్బట్ల మాదిరిగా) వత్తుకుని స్టౌపై బాణలిని ఉంచి అందులో రిఫైండ్ ఆయిల్‌కాని డాల్డాకాని పోసి మరగనిచ్చి అందులో ఇవి ఒక్కొక్కటిగా పూరీలు వేసి గోల్డ్‌కలర్ వచ్చే దాకా వేయించి తీసుకోవాలి. ఇదే బెల్లం పూరీలు ఇవి కూడా చాలా రోజులు నిలవ ఉంటాయి

స్వీట్ మైదా తీపి బిస్కెట్లు

కావలసిన పదార్థాలు :

మైదాపిండి	:	1/2 కిలో
బేకింగ్ పౌడర్	:	1 స్పూన్
తినేసోడా	:	1 స్పూన్
ఎసెన్స్	:	1 స్పూన్
మెత్తని పంచదార	:	పావుకిలో
వెన్న	:	1 కప్పు
గుడ్లు	:	2

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండిలో బేకింగ్ పౌడర్ వేసి పూరి పిండిలా కలుపుకోవాలి. గుడ్లు కొట్టి తెల్లసొన తీసి పంచదారపొడి, వెన్న, ఎసెన్స్ సోడా వేసి బాగా గిలకొట్టాలి. నీరు అసలు తగలకూడదు. గిలకొట్టిన పంచదార మిశ్రమం పూరి పిండిలో వేసి బాగా పీడించి తడి ఆరకుండా మూతపెట్టి ఆరు గంటల వరకూ నాననివ్వాలి. తరువాత చపాతీ కంటే దళసరిగా చేసుకొని మనకిష్టమైన రీతిలో కోసుకుని పైన చెప్పిన ప్రకారం బిస్కెట్లు తయారు చేసుకోవాలి.

పూరీ కచోరీ

కావలసిన పదార్థాలు :

గోధుమపిండి	:	1 కప్పు
పచ్చిబఠాణీలు	:	3 కప్పులు
అల్లం	:	చిన్న ముక్క
నెయ్యి	:	1 కప్పు
జీలకర్రపొడి	:	1 స్పూన్
సాల్ట్	:	తగినంత
ఇంగువ	:	తగినంత
మిరియాలు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

గోధుమపిండిని జల్లించుకుని కొంచెం సాల్ట్ కొంచెం నెయ్యి వేసుకుని నీళ్ళు పోస్తూ చేతికి అంటకుండా పూరీ పిండిని ఆయిల్ కొంచెం వేసి కలుపుకోవాలి. మిరియాలు, అల్లం జీలకర్రను కలిపి మెత్తగా నూరుకోవాలి. అట్లాగే బఠాణీలను ఉడికించాలి. తొక్కుతీసుకుని మెత్తగా పిండిలా గ్రైండ్ చేసుకోవాలి. ఈ రుబ్బిన పిండిని గట్టిగా ఉండేలా చూసుకోవాలి. ఇక కలుపుకుని ఉంచుకున్న గోధుమపిండిని పూరీలాగా వత్తి తయారుచేసి ఉంచుకున్న బఠాణీ మిశ్రమాన్ని పూరీ మీద ఉంచి పైన మరల వేరొక పూరీని పెట్టి అంచులు గట్టిగా వత్తుకుని స్టౌపై బాణలిని ఉంచి అందులో ఆయిల్ పోసుకుని కాగుతున్న నూనెలో వేసుకుని ఒక్కొక్క పూరీని వేయించి తియ్యాలి. ఇవి వేడి వేడిగా చాలా బాగుంటాయి.

మైసూర్ బోండా

కావలసిన పదార్థములు :

మజ్జిగ	:	2 గ్లాసులు
మైదా	:	11/2 డబ్బాలు
ఉప్పు	:	1/2 చెంచా
షోడా ఉప్పు	:	1/4 చెంచా
కొబ్బరి	:	అరముక్క
అల్లం	:	చిన్నముక్క

బియ్యంపిండి	:	1/4 కప్పు ః
నూనె	:	1/2 కిలో
జీలకర్ర	:	1/2 చెంచా

పొయ్యి దగ్గరికి వెళ్ళేముందు రెడీ చేసుకోవలసినవి :

ముందుగా మైదా జల్లించి ప్రక్కన ఉంచాలి.మజ్జిగ తయారుగా ఉంటే సరే లేకపోతే పెరుగుని బాగా చిలక్కొట్టి మజ్జిగ చేసుకోవాలి. అల్లం, కొబ్బరిలను చాలా సన్నగా ముక్కలు కట్ చేసుకోవాలి. మిర్చిని కూడా సన్నగా గుండ్రటి చక్రాల్లాగా కట్ చేసుకోవాలి.

తయారీ విధానము :

ముందుగా డిష్‌లో మజ్జిగ పోసి దాంట్లో మిర్చి, అల్లం, కొబ్బరి ముక్కలు, జీలకర్ర, సరిపడ మెత్తని ఉప్పు, షోడా ఉప్పు వేసి కలిపి దాంట్లో మైదాని వేసి జారుగా కాకుండా అలా అని గట్టిగా పూరీ పిండిలా కాకుండా మధ్యస్థంగా కలిపి దానికి 1 గరిట నూనె కూడా జత కలిపి బాగా కలిసేలా, ఉండలు లేకుండా మైదాని కలుపుకొని మూతపెట్టి 2 గంటలు నాననివ్వాలి. నానేటప్పటికి కొంచెం వదులుగా వస్తుంది కాబట్టి మధ్యస్థంగా కలుపుకోవాలి. రెండు గంటల తరువాత పొయ్యి వెలిగించి బాండీ పెట్టి అరకిలో నూనె పోసి కాగనివ్వాలి. నూనెను మరీ పొగలు కక్కేలా కాగనివ్వకూడదు. అలా కాగినప్పుడు బోండాలు వేస్తే లోపల ఉడకకుండా పైన మాడిపోతాయి. కాబట్టి నూనె ఎంత వరకు కాగించాలి అంటే బాండీకి ఒక అడుగుపైన వైపు అరచెయ్యి పెడితే వేడిగా తగిలేంత వరకు కాగనివ్వాలి. ఇక ఇప్పుడు పొయ్యి సిమ్‌లో పెట్టి పెద్ద నిమ్మకాయంత సైజులో పిండిని తీసుకొని బాండీలో వేయాలి. నూనెలో సరిపడినన్ని వేసి రెండు నిమిషాలు సిమ్‌లోనే ఉంచాలి. కొంచెం వేగిన తరువాత అట్లకాడతో కలియతిప్పుతూ మంటని హైలో పెట్టుకొని ఎర్రగా వేపి చిల్లుల గరిటతో తీసి నూనెంతా పొయ్యేలా చూసి ప్రక్కనే డిష్‌లో వేసుకోవాలి. అలా మొత్తం పిండితో తయారు చేసుకొని వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి. ముందుగా బోండాల ఆకారం కొంచెం తేడా వచ్చినా అలవాటు అయిన తర్వాత చక్కగా వస్తాయి.

ఫ్రూట్స్ సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు :

బొప్పాయి	:	2 కప్పుల సన్నని ముక్కలు
యాపిల్	:	1 కప్పు ముక్కలు
జామకాయ	:	1 కప్పు ముక్కలు
అనాసకాయ	:	1/2 కప్పు ముక్కలు
మామిడి	:	1 కప్పు ముక్కలు
తేనె	:	1/4 కప్పు

తయారు చేయు విధానం :

వీటన్నింటిని బౌల్‌లో వేసి అన్నీ కలిసేలా బాగా కలిపి వీటిని ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లబరచాలి. సర్వింగ్ టైంలో తీసి సర్వింగ్ బౌల్స్‌లో పెట్టి సర్వ్ చెయ్యాలి.

కోవా బర్ఫీ

కావలసిన పదార్థాలు :

చిక్కటి పాలు	:	1 1/2 లీటరు
ఐసింగ్‌షుగర్	:	150 గ్రా
చక్కెర	:	1
యాలుకలు	:	4

తయారుచేయు విధానం :

అడుగు మందంగా ఉన్న స్టీల్ గిన్నె ఒకటి తీసుకుని అందులో పాలు పోసుకుని సన్నని సెగమీద స్టౌమీద ఉంచాలి. గరిటెతో కలుపుతూ ఉండాలి. మరుగుతున్న పాలు ఆవిరై చిక్కగా దగ్గరకు వస్తాయి. దానిలో ఐసింగ్‌షుగర్‌పోసి కలుపుతూ ఉండాలి. 5ని॥ల తర్వాత దించికొంచెం చల్లార్చాలి. చల్లగా అవుతుండగా గరిటతో బాగా కలుపుతూ ఉంటే పాల కోవా పాకం గట్టిపడుతుంది. ఇప్పుడుమళ్ళీ గిన్నెను సన్నని మంటపై పెట్టి మళ్ళీ గరిటతో కలుపుతూ ఉండాలి. పాకం గట్టిపడినట్లయితే గిన్నెను స్టౌమీద నుంచి దించి యాలకుల పొడిని కలిపి నెయ్యిపూసిన పళ్ళెంలో పోసి చల్లారపెట్టాలి. ఆపాకం చల్లారి గట్టిపడుతుండగా ముక్కలో కోసి ప్లేటులో అమర్చటమే. దాని మీద సిల్వర్ ఫాయిల్ అతికిస్తే చూడటానికి అచ్చు కొన్నవాటిలాగా వుంటాయి. ఇవివారం రోజులు నిల్వ ఉంటాయి.

బుల్లెట్స్

కావలసిన పదార్థములు :

బంగాళదుంపలు	-	1/2 కిలో
క్యారెట్	-	2
క్యాలీఫ్లవర్	-	1 కప్పు
బఠాణీ (పచ్చి)	-	1 కప్పు
బ్రెడ్ స్లయిసెస్	-	3
అల్లం	-	1 అంగుళం
వెల్లుల్లి	-	5 రేకలు
గరంమసాలా	-	1/2 చెంచా
కారం	-	1/2 చెంచా
పచ్చిమిర్చి	-	2
కొత్తిమీర	-	1 గుప్పెడు
ఉప్పు	-	సరిపడ
కార్న్‌ఫ్లోర్	-	2 చెంచాలు
శనగపిండి	-	2 చెంచాలు
నూనె	-	అరకిలో
కొత్తిమీర	-	గుప్పెడు
పొదీనా ఆకులు	-	1 చెంచా
బ్రెడ్ పౌడర్	-	1కప్పు
నూనె	-	అరకిలో

పొయ్యి దగ్గరికి వెళ్ళి బుల్లెట్స్ తయారుచేసే ముందు రెడీ చేసుకోవలసినవి

బంగాళదుంపలు మధ్యకి కట్ చేసుకోవాలి. క్యారెట్ చెక్కుతీసి సన్నగా ముక్కలు కట్ చేయాలి.క్యాలీఫ్లవర్‌ను ఉప్పు కలిపిన నీటిలో 10 నిమిషాలు ఉంచి తీసి కడిగి ఉంచాలి. ఒక గిన్నెలో బంగాళాదుంపలు వేపి కొంచెం నీరుపోసి మూత పెట్టాలి. పైన ఇంకో గిన్నెలో క్యారెట్ ముక్కలు, బఠాణీ, క్యాలీఫ్లవర్ వేయాలి.రెండు గిన్నెలను కుక్కర్‌లోపెట్టి 4 విజిల్స్ వచ్చేంతవరకు ఉంచి తరువాత దించాలి. పావుగంట తరువాత తీసి బంగాళదుంపల తొక్కుతీసి మెత్తగా మెదిపి డిష్‌లోకి తీయాలి.క్యారెట్ ముక్కల్లో నీరంతా వంపి వాటిని బంగాళదుంపల మిశ్రమానికి

జత చేయాలి. అల్లం వెల్లుల్లి మిక్సీలో వేసి మిశ్రమానికి కలపాలి. తరువాత కార్న్‌ఫ్లోర్, శనగపిండి, గరంమసాలా, కారం, ఉప్పు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు (సన్నగా ఉండాలి). కొత్తిమీర, పొదీనా చాలా సన్నగా కట్ చేసి కలపాలి. బ్రెట్ చుట్టూతా ఉన్న కాలిన భాగాన్ని తీసివేసి చిన్న ముక్కలు చేసి డిష్‌లో కలపాలి. ఇప్పుడు మిశ్రమంలో అన్నీ కలిసేలా బాగా కలపాలి. మిశ్రమం గట్టిగా ఉండేలా చూడాలి. ఈ మిశ్రమంతో నిమ్మకాయంత ఉండలు చేసి బుల్లెట్స్ ఆకారంలో చేసుకోవాలి. వాటిని బ్రెడ్ పౌడర్‌లో పొర్లించి ప్లేటులో పెట్టుకోవాలి. (బ్రెడ్ పౌడర్ లేదా రస్క్ పౌడర్, కార్న్‌ఫ్లోర్ బేకరీలలో లేదా సూపర్‌బజార్‌లలో దొరుకుతుంది.)

తయారీ విధానము :

బాండీలో నూనె వేసి కాగనివ్వాలి. కాగిన నూనెలో సరిపడినన్ని బుల్లెట్స్ వేసి లేత గోధుమ రంగులో వచ్చే వరకు వేపాలి. ముందు రెండు నిమిషాలు సిమ్‌లో ఉంచి తరువాత మీడియం మంట మీద వేపాలి. వీటిని చిల్లుల గరిటతో తీసి ప్లేటులో వేయాలి. ఇదేవిధంగా మిగతా వాటిని వేపాలి. వేపిన వీటిని మళ్ళీ నూనెలో వేసి మంట పెంచి డార్క్ రెడ్ వచ్చే వరకు వేపాలి. వీటిని వేడి వేడిగా సర్వింగ్‌ప్లేటులో పెట్టి టమాటాసాస్‌తో సర్వ్ చెయ్యాలి. ఈ డిష్ స్నాక్స్‌గా చేసుకోవాలి. వేడి వేడిగా మాత్రమే సర్వ్ చెయ్యాలి. వీటితో ఇష్టమైతే ఉల్లిసలాడ్ సర్వ్ చెయ్యచ్చు. (మిశ్రమం కలిపినప్పుడు లూజు అయితే నూనెలో బుల్లెట్స్ వేసినప్పుడు చిట్లి నూనెంత పాడయిపోతుంది. కాబట్టి మిశ్రమం నీరు లేకుండా గట్టిగా కలుపుకోవాలి.)

శెనగల ఫ్రై

కావలసిన పదార్థములు

శెనగలు	:	1/4 కిలో కారం,
ఉప్పు	:	తగినంత
అమ్‌చూర్ పొడి	:	1చెంచా
నూనె	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

శనగలు నానపెట్టాలి. నానిన తరువాత బుట్టవేయాలి. నీరంతా దిగిన తరువాత గుడ్డ మీద పోసి బాగా అరనివ్వాలి. తరువాత బాండీలో నూనె కాగిన తరువాత వీటిని వేసి ఫ్రైచేసి బౌల్‌లోకి తీసుకొని ఉప్పు, కారం కావాలనుకుంటే

గరం మసాలా పొడి కొంచెం అమేచూర్ పొడి వేసి బాగా కలిపి ఆరిన తరువాత భద్రపరచుకొని కావలసినప్పుడు తినాలి. ఇదే విధంగా పచ్చిశెనగపప్పు, బఠాణీ, అలసందలు, పెసలు కూడా నానపెట్టి చేసుకోవచ్చు.

పానీపూరీ

కావలసిన పదార్థాలు :

గోధుమపిండి	:	2 కప్పులు
నూనె	:	1/2 కేజీ
బంగాళాదుంపలు	:	5
పెరుగు	:	1 1/2 కప్పు
చింతపండు	:	50 గ్రాములు
కారం	:	1 స్పూను
సాల్ట్	:	తగినంత
జీలకర్ర	:	1 స్పూను

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా గోధుమపిండిలో సాల్ట్ వేసి తగినంత నీరు పోసుకుని కలిపి ఒక అరగంట నానపెట్టుకోవాలి. ఆ తర్వాత పిండిని చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసుకుని చిన్నవిగా పూరీలుగా వత్తుకోవాలి. వత్తుతున్నప్పుడే స్టౌపై బాణాలిని ఉంచి నూనె పోసి కాగనివ్వాలి. ఒకరు వత్తుతుంటే ఒకరువేసి తియ్యాలి వెంట వెంటనే అయితే పూరీలు పొంగి బాగుంటాయి. కొంచెం గోధుమపిండిని కలిపి పక్కనుంచాలి. బంగాళాదుంపలను శుభ్రంగా కడిగిచెక్కు తీసుకుని కుక్కర్‌లో ఉంచి మెత్తగా ఉడికించి తియ్యాలి. ఉడికిన తరువాత మొత్తాన్ని మెత్తని ముద్దలాగా చేసుకుని ఉంచాలి. చింతపండు నానపెట్టుకుని అందులో పీచులేకుండా తీసి ఉంచుకోవాలి. బంగాళాదుంప ముద్దలో కారం కొంచెం జీలకర్ర పెరుగు వేసుకుని ఈ మిశ్రమాన్ని మొత్తం బాగా కలిసేలా ఉంచుకోవాలి. ఇప్పుడు వేయించుకున్న పూరీలకూ పూరీని ఒకడిష్‌లో పెట్టి పైన చింతపండు జ్యూస్ పోసి సర్వ్ చెయ్యాలి. ఇదే పానీపూరీ తయారుచేయు విధానము చాలా టేస్ట్‌గా ఉంటాయి. హైదరాబాద్ లాంటి చోట్ల ఈ పానీపూరీ రోడ్లమీద తోపుడు బండ్లమీద పెట్టి అమ్ముతారు చాలా రుచిగా ఉంటాయి. బాగుంటాయి.

మాషేమెలోస్

కావలసిన పదార్థములు

పంచదార	:	900గ్రా
జిలాటిన్	:	60గ్రా
నీళ్ళు	:	600గ్రా
ఐసింగ్ షుగర్	:	230గ్రా
వెనీలా ఎసెన్స్	:	2 టీ స్పూన్స్
ఎల్లోకలర్	:	సరిపడ
పింక్ కలర్	:	సరిపడ
కార్న్‌ఫ్లోర్	:	సరిపడ

తయారుచేయువిధానం:

ముందుగా ఒక గిన్నెలోకి జిలాటిన్‌ను తీసుకుని దాంట్లో నీరు పోసి బాగా కలిపి నాననివ్వాలి. దాని వల్ల జిలాటిన్ నీటిని పీల్చుకుని గట్టిగా తయారవుతుంది. తరువాత ఒక పళ్ళెంలో నీరు పోసి స్టౌమీద పెట్టి దాంట్లో జిలాటిన్ ఉన్న గిన్నెను పెట్టి వేడి చేస్తే జిలాటిన్ కరుగుతుంది. కరిగిన తర్వాత పంచదారపోసి తీగలాగా స్పూన్‌లోంచి జారేవరకూ ఉడికించాలి. అలా అయిన తరువాత స్టౌమీద నుంచి గిన్నెను దించి దాంట్లో 2 స్పూన్లు వెనీలా వేసి ఎగ్‌బీట్‌తో గట్టిపడే వరకూ కొట్టాలి. దానిని మూడు భాగాలుగా చేసి, ఒక భాగానికి పింక్ కలర్, మరో భాగానికి ఎల్లోకలర్ వేసి కలిపి ఉంచాలి. ఒక ట్రేలోఐసింగ్ షుగర్‌ను కార్న్‌ఫ్లోర్‌ను చల్లి ఎల్లోకలర్ జిలాటిన్‌ను పోయాలి. దానిమీద రంగు కలపని జిలాటిన్‌ను, దానిపైన పింక్ కలర్ జిలాటిన్‌ను వేసి అయిదునుంచి ఆరుగంటల పాటు కదపకుండా వదిలేయాలి. బాగా గట్టిపడుతుంది. స్క్వేర్ బిట్స్ కట్ చేసుకోవాలి. మళ్ళీ కార్న్‌ఫ్లోర్, ఐసింగ్‌షుగర్ మిశ్రమంలో దొర్లించాలి. అంతే . ఇంట్లో రేర్‌గా చేసే ఈ స్వీట్ గ్రాండ్ లుక్‌తో మీ అతిథులను అలరిస్తుంది.

జొన్నరొట్టె

కావలసినపదార్థాలు :

తెల్లజొన్నలు	:	అరకేజీ
ఉప్పు	:	తగినంత

నీళ్ళు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

జొన్నలు కడిగి ఎండలోపెట్టి మరాడించాలి. ఆ పిండిలో ఉప్పు కలపాలి. 200 మి.లీ నీరు మరిగించి ఉప్పు కలిపిన పిండిలోసగం పిండినీట్లో కలిపి కలపాలి. పిండి చల్లార్చి, మిగిలిన పిండి చేర్చి నీళ్ళు చిలకరిస్తూ రొట్టెల పిండిలా కలపాలి.పిండి ముద్దని వుండలు చేసి, ఒక్కొక్క వుండని రొట్టెల్లా వత్తాలి. రొట్టెల పెనంపై రొట్టె వేసి కాల్చాలి. నీళ్ళలో ముంచిన బట్టని రొట్టెపై కప్పాలి. బట్టపై నున్న నీరు ఆవిరయ్యే వరకు రొట్టెని కాల్చాలి.

చిలగడదుంపల లడ్డు

కావలసిన పదార్థములు

చిలగడ దుంపలు	:	1కిలో
పంచదార	:	400గ్రా
జీడిపప్పు	:	50గ్రా
కిస్మిస్	:	50గ్రా
యాలకలు	:	5గ్రా
ఎండుకొబ్బరి	:	50గ్రా

తయారుచేయువిధానం:

ముందుగా చిలగడదుంపలను శుభ్రంగా కడిగి ఉడకపెట్టి పొట్టుతీసి ఉండలు లేకుండా మెత్తగా చిదిమిపక్కన పెట్టాలి. పంచదార, యాలకులను మిక్సీలో వేసి మెత్తగా అయిన తరువాత ఆ పొడిని చిలగడదుంప ముద్దలో జీడిపప్పు, కిస్మిస్‌లు కూడా వేసి బాగా కలిపి చిన్న చిన్న లడ్డూల మాదిరిగా చేసుకుని వాటిని ఎండుకొబ్బరి పొడిలో దొర్లించి సర్వ్ చెయ్యాలి.

టమోటాసూప్

కావలసిన పదార్థములు :

హైబ్రీడ్ టమాటాలు	:	అరకిలో
పచ్చిమిర్చి	:	1
అల్లం	:	1/2 అం.ముక్క

దాల్చినచెక్కపొడి	:	1/2 చెంచా
బ్రెడ్	:	స్లయిసెస్ 2
నెయ్యి	:	3 చెంచాలు
ఉప్పు	:	సరిపడ
పెప్పర్	:	సరిపడ
మిరియాల పొడి	:	1/2 చెంచా
క్రీం	:	1/2 కప్పు

తయారీ విధానం...

ఒక గిన్నెలో 1 1/2 లీటరు నీరు పోసి కాగనివ్వాలి. మరిగే నీటిలో టమాటాలు వేసి 2 నిమిషాలు ఉంచి తీసి వాటిని చల్లారనివ్వాలి. వాటిపై తోలు తీసి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా గుజ్జు చేసుకోవాలి. ఈ గుజ్జును వడగట్టాలి. దానికి సరిపడ నీరు కలిపి పొయ్యి మీద పెట్టి మీడియం మంట మీద ఉంచి ఉడికించాలి.కాగి ఉడుకుతుండగా అల్లం, మిర్చి పేస్టు, పంచదార, ఉప్పు, దాల్చిన చెక్క పొడి, మిరియాల పొడి వేసి బాగా కలిపి సన్నని మంట మీద ఉంచి చిక్కగా ఉడికించాలి. ఒక బాండీలో నెయ్యి వేసి సన్నగా కట్ చేసుకున్న బ్రెడ్ ముక్కలు వేసి సన్నని మంట మీద ఉంచి కలుపుతూ ఎర్రగా వేపుకోవాలి. చిక్కగా ఉడికిన సూప్‌ను సూప్ బౌల్స్‌లో 3/4వ వంతు పోసి పైన బ్రెడ్ స్లెయిసెస్, 1 చెంచా క్రీం వేసి పెప్పర్, సాల్ట్‌లతో సర్వ్ చెయ్యాలి.

కోవా రోల్స్

కావలసిన పదార్థములు

పచ్చి పాలకోవా	:	250గ్రా
యాలకులు	:	1/2 చెంచా
జాఫ్రాన్ కలర్	:	చిటికెడు
జీడిపప్పు	:	3గ్రా
జాజికాయ	:	చిన్నముక్క
పంచదార	:	300గ్రా

తయారుచేయువిధానం:

మందపు గిన్నెలో పచ్చికోవా పంచదార కలిపి సన్నని మంట మీద ఉంచి గరిటెతో కలుపుతూ మాడకుండా చూస్తూ పాకం పట్టాలి. పాకం వచ్చిన తరువాత దించి గరిటెతో కలుపుతూ కోవాను చల్లార్చాలి. కొంచెం సేపటికి కోవా ముద్దలా తయారవుతుంది. కొంచెం కోవా ముద్దలో యాలకుల పొడి,జీడిపప్పు, జాఫ్రాన్ కలర్ కలిపి ప్రక్కన వుంచాలి. మిగిలిన కోవా నుంచి కొంచెం కోవా ముద్దలా తీసుకుని పలచగా చేసి దాని మధ్యలో కలర్ మిశ్రమాన్ని పెట్టి చిన్న రోల్‌లా చుట్టితే కోవా రోల్ తయారువుతుంది. ఈ విధంగా మొత్తం రోల్స్‌ను తయారుచేసుకుని సర్వ్ చేయాలి.

డోనట్

కావలసిన పదార్థాలు

మైదా	:	225గ్రాములు
నెయ్యి	:	25గ్రాములు
గుడ్లు	:	రెండు
పాలు	:	75 మి.లీ.
బేకింగ్ పౌడర్	:	1 1/2 స్పూను
యాలకుల పొడి	:	25గ్రాములు
చక్కెర	:	100గ్రాముల (50గ్రా

పిండిలో కలపడానికి మిగతాది పైన చల్లడానికి)

తయారు చేయు విధానము

మైదాలో బేకింగ్ పౌడర్‌ను కలిపి జల్లించాలి. దీనికి నేతిని కలపండి. గుడ్లను పగలకొట్టి ఆ సొనను బాగా గిలకొట్టి మైదా పిండికి గుడ్ల సొన, పంచదారను చేర్చి పిండిని మెత్తగా కలపాలి. అవసరం అయితే కొంచెం నీళ్లు కూడా కలపండి. ఈ పిండిని అప్పడాల కర్రతో అంగుళం మందంతో వత్తి, గుండ్రంగా కట్ చేయాలి.దానికి మధ్యలో రంధ్రం చేసి బాణలిలో నూనె కాగిన తరువాత వీటిని వేయించండి. వేడి –వేడి డోనట్‌లను చక్కెర, యాలకుల పొడితో అద్దాలి. క్రిస్మస్ సందర్భంగా చేసే ఈ డోనట్‌లను పిల్లలు బాగా ఇష్టపడతారు.

గొట్టంకాజా

(కాకినాడ కాజా)

కావలసిన పదార్థాలు :

మైదా	:	500 గ్రా॥
పెరుగు	:	1/2 కప్పు
వంటసోడా	:	1/2 టీ స్పూన్
బేకింగ్ పౌడర్	:	1/2 టీ స్పూన్
నెయ్యి	:	ఫ్రై చేయడానికి సరిపడా
పంచదార	:	1500 గ్రా॥

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండిని జల్లించి, దానికి పెరుగు, వంటసోడా, బేకింగ్ పౌడర్ కలిపి కొద్దిగా నీళ్ళు చల్లుతూ మెత్తని చపాతీ పిండిలా కలిపి, పదిహేను నిమిషాలు చేతితో బాగా మర్ధన చేయండి. అప్పుడప్పుడు పిండి ముద్దను పైనుంచి పళ్ళెంలోకి గట్టిగా కొట్టండి. తరువాత ఆ పిండికి నెయ్యిపూసి తడిగుడ్డతో కప్పి, గంటన్నరసేపు ఎండలో ఉంచండి. దాంతో పిండి పులిసి మెత్తగా తయారవుతుంది. తరువాత పంచదారను బాణలిలో పోసి,మూడు గ్లాసుల నీళ్ళు కలిపి స్టౌ మీద లేత జిగురుపాకం పట్టి, స్టౌమీద నుంచి దించి జల్లెడ గరిటెతో పాకాన్ని పైకి కిందకీ జార్చుతూ చల్లారపెట్టండి. ఎండలో నానబెట్టిన పిండి ముద్దను మళ్ళీ కలియబెట్టకుండా, చాకుతో ఒక పక్క నుంచి కొంత పిండిని కోసి, గుప్పెడు మైదా పిండిని జల్లిన పీటమీదవేసి, కొంచెం పొడవుగా సాగదీసి, బొటనవేలు సైజులోఅడ్డంగాముక్కలు కోసి, ఒక గిన్నెమూతపైన పిండి జల్లి, కోసిన ముక్కల్ని వరుసగా పేర్చండి. ఇప్పుడు నెయ్యిని బాణలిలో కాగనిచ్చి, పళ్ళెంలో కోసి ఉంచిన ముక్కల్ని వేసి బుసబుసమని పొంగిపైకి తేలిన వెంటనే బయటకుతీసి ఉంచాక, మంటను తగ్గించి, సన్నని సెగవేడిలో కాజాలను దోరగా వేయించి తీసి, పంచదార పాకంలో వేయండి. పాకం నుంచి కాజా లోపల ఇంకిపోతుంది. వీటిని పైకి తీసి పాకం ఆరిన తరువాత అతిథులకు అందించండి. గొట్టం కాజాలనే కాకినాడ కాజాలని కూడా అంటారు.

చిట్టిముత్యాల లడ్డు

కావలసిన పదార్థాలు

సెనగ పిండి	:	500గ్రాములు
పంచదార	:	650గ్రాములు
యాలకులు	:	5గ్రాములు
రెడ్ ఆరంజ్ కలర్	:	చిటికెడు
లెమన్ ఎల్లో కలర్	:	చిటికెడు
రిఫైన్డ్ ఆయిల్	:	ఫ్రై చేయడానికి సరిపడా

తయారు చేయు విధానము

సెనగ పిండిలో నీళ్లు పోసి గట్టిగానూ కాకుండా, జారుడు గానూ కాకుండా పిండి కలపండి. కొంత పిండిలో లెమన్ ఎల్లో కలర్, మరి కొంత పిండిలో రెడ్ ఆరంజ్ కలర్ కలపండి. ఓ గిన్నెలో పంచదార పోసి 300 మి.లీ. నీళ్లు పోసి పాకం పట్టండి. లడ్డూల పాకం పట్టుకన్న లేతగా ఉండాలి. చిన్న రంధ్రాలు ఉన్న బూందీ చట్రాన్ని తీసుకోండి. కాగిన నూనెలోకి ఈ చట్రం సాయంతో బూందీ తీయండి. ఈ బూందీని ఎక్కువ సేపు వేయించవద్దు. దోరగా ఉండేలా చూసుకోండి. బూందీని నూనె నుంచి తీస్తూనే పాకంలో పోయాలి. ఇలా బూందీని పాకంలో గంట సేపు ఉంచి యాలకుల పొడి కలిపి లడ్డూల్లా చుట్టండి. చిట్టి ముత్యాల లడ్డూలు రెడీ!

ఛెన తయారీ (పాల విరుగుడు)

ఒక లీటరు ఆవుపాలను ఓ గిన్నెలో పోసి పొంగేవరకూ కాచి చల్లారబెట్టండి. గోరువెచ్చని వేడికంటే కొంచెం వేడిగా ఉన్న ఒక గ్లాసు నీటిలో ఒక టీ స్పూన్ నిమ్మఉప్పు కలిపిన ద్రావణాన్ని చల్లారబెట్టిన పాలలో పోసి కలియబెట్టకుండా ఉంచితే పాలు విరిగి పచ్చని నీరు, ఛెన వేరవుతాయి. ఈ ఛెనను ఓ గుడ్డలో మూటలా కట్టి పదినిమిషాలపాటు వేలాడగట్టి, ఆ నీటిని వేరే గిన్నెలోకి తీసి భద్రపరచండి. మర్నాడు ఛెన చేయాలనుకున్నప్పుడు, నిమ్మఉప్పు అవసరం లేకుండానే, ఛెననుంచి వేరు చేసిన పచ్చని ద్రావణాన్ని వేరుగా ఉపయోగించవచ్చు.

పంతువ

కావలసిన పదార్థాలు

కోవా	:	250 గ్రాములు
ఛెన	:	100 గ్రాములు
వంటసోడా	:	చిటికెడు
మైదా	:	3 టీ స్పూన్లు
చక్కెర	:	600 గ్రాములు
రోజ్‌వాటర్	:	2 టీ స్పూన్లు
గులాబీరంగు	:	చిటికెడు
నెయ్యి	:	వేయించడానికి సరిపడా

తయారుచేయు విధానం:

చక్కెరను ముందుగా ఒక వెడల్పాటి గిన్నెలో వేసి, అందలో రెండు కప్పుల నీళ్ళు కలిపి స్టవ్‌మీద పాకం పట్టిన వెంటనే గిన్నెను దించి, రోజ్‌వాటర్ కలపండి. తరువాత తాజాకోవాను ఓ పళ్లెంలోకి తీసుకుని చేతితో మృదువుగా అయ్యేటట్టు రుద్ది, గులాబీ రంగు,ఛెన,మైదా, వంటసోడాలు కలిపి ముద్దలా తయారుచేశాక నిమ్మకాయంత పరిమా ణంలో ఉండలుగా చేసుంచండి. ఇప్పుడు స్టవ్‌మీదున్న బాణలిలోనెయ్యివేసి కొద్దిగా వేడెక్కాక, పైన తయారు చేసిన ఉండలను ఎర్రగా వేయించి, కొంచెం నలుపురంగును తిరగగానే తీసి చక్కెర పాకంలో వేయండి. వీటిని బయటికి తీసి,చక్కెరలో దొర్లించి వడ్డించండి.

నవరత్న బాత్

కావలసిన పదార్థాలు

కొత్త బియ్యం	:	500గ్రాములు
నెయ్యి	:	75గ్రాములు
పండుమిర్చి	:	5
చిక్కుడు కాయలు	:	100గ్రాములు
చింతకాయలు	:	రెండు
రేగిపండ్లు	:	నాలుగు
వంకాయలు	:	మూడు

చిలకడదుంప	:	ఒకటి
ఉప్పు	:	తగినంత
ఆవాలు	:	చిటికెడు
జీలకర్ర	:	చిటికెడు
ఇంగువ	:	చిటికెడు
పసుపు	:	చిటికెడు
కొత్తిమీర	:	1కట్ట

తయారు చేయు విధానం

ఒక గిన్నెలో పోసి వేడి చేసిన పిదప - ఆవాలు, జీలకర్ర, ఇంగువ వేసి తాలింపు ఇవ్వండి. ఆపైన ముక్కలుగా తరిగిన కాయగూరల్ని తాలింపులో వేసి ఫ్రై చేసి పసుపు కలపండి. ఇందులో లీటరు నీళ్లు పోసి ఎసరు పెట్టండి. ఎసరు పొంగు వచ్చాక - కడిగిన బియ్యం పోయండి. తరువాత ఉప్పు కలపండి. పూర్తిగా ఉడికిన పిదప సన్నటి మంట మీద అయిదు నిమిషాలు ఉంచి దించి కొత్తిమీర జల్లితే సరి... నవరత్న బాత్ తయార్! ఈ రైస్‌ను పచ్చడితో గానీ, గుమ్మడికాయ కూరతో గానీ వడ్డించండి.

అటుకులతో మిక్చరు

కావలసిన పదార్థాలు :

అటుకులు	:	1/4 కిలో
నూనె	:	1/4 కిలో
జీలకర్ర	:	1 స్పూను
ఉప్పు, కారం	:	తగినంత
కరివేపాకు	:	5 రెబ్బలు
వేరుశనగపప్పు	:	1 1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా అటుకుల్ని శుభ్రం చేసి స్టవ్‌మీద మూకుడుని పెట్టి నూనెనిపోసి కాగిన తరువాత చిల్లుల గరిటలో అటుకులుపోసి నూనెలో ముంచాలి. అటుకులు వేగిన తరువాత తీసి ఒక పళ్ళెంలో పోసుకోవాలి. ఇలా అన్నీ వేపుకున్న తరువాత వేరుశనగ పప్పుని కూడా నూనెలో వేయించి అటుకుల్లో కలుపుకోవాలి. జీలకర్ర,

కరివేపాకుని కూడా వేయించి కలుపుకోవాలి. ఉప్పు, కారం చేతితో అన్నింటిని బాగా కలియపెట్టి ఒక డబ్బాలో ఈ మిక్చర్ని పోసుకుంటే చాలా రోజుల వరకు నిల్వ వుంటుంది.

